



COS824MAT
COS824RVS
COS834MAT
COS834ANT

Gebruiksaanwijzing

Gecombineerde stoomoven en magnetron

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons apparaat. Deze gedetailleerde gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd zodat u zo snel mogelijk meer over uw nieuwe apparaat kunt leren.

Zorg ervoor dat u een onbeschadigd apparaat hebt ontvangen.

Mocht u transportschade opmerken, neem dan contact op met uw dealer of het regionale magazijn van waar uw apparaat is geleverd.

Instructies voor installatie en aansluiting worden apart geleverd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



**Instructies voor veiligheid worden apart geleverd.
LEES DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR
ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.**



Belangrijke informatie



Tip, opmerking

INHOUD

2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	WAARSCHUWINGEN
4 Voor aansluiting van het apparaat	
6 GECOMBINEERDE STOOMOVEN EN MAGNETRON	INTRODUCTIE
9 Informatie over het apparaat - gegevensplaatje (afhankelijk van het model)	
10 Bedieningspaneel	
12 VOOR HET EERSTE GEBRUIK	EERSTE VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT
12 Stoomkoken	
13 Het vullen van de watertank	
14 Magnetronfunctie	
15 EERSTE GEBRUIK	
16 De waterhardheid instellen	
17 DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN	INSTELLINGEN EN BAKKEN
18 A) Bakken door het type voedsel te selecteren (Recepten)	
20 B) Bakken door een ovenfunctie te selecteren (Oven modus)	
28 C) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet)	
29 D) Stoomkoken (Stomen - snelle toegang tot stoomprogramma's)	
31 E) Koken met de magnetron	
32 BEGIN VAN HET BAKKEN	
32 EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN	
33 EXTRA FUNCTIES SELECTEREN	
35 ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN	
37 REINIGING EN ONDERHOUD	REINIGING EN ONDERHOUD
38 Reiniging van de oven	
39 Stoomreinigingsprogramma (stoomreiniging)	
40 Reiniging van het stoomsysteem	
41 Reiniging van het filter	
42 Verwijdering en reiniging van de geleiders	
43 Vervanging van de lamp	
44 TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN	OVERIG
45 VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT	

VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT



Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Reparatie of enige garantieclaim als gevolg van onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

Veilig en correct gebruik van de stoomoven

Laat het apparaat enige tijd staan in de kamer voor u hem aansluit op de hoofdspanning; hierdoor kunnen alle componenten zich aanpassen aan de kamertemperatuur. Als de oven wordt opgeslagen bij een temperatuur rond of onder het vriespunt, bestaat er gevaar, in het bijzonder voor de pompen.

Het apparaat mag nooit werken in een omgeving met een temperatuur onder de 5 °C. In dit geval zal het apparaat niet goed werken. Als het apparaat in deze omstandigheden wordt ingeschakeld, kan de pomp beschadigen.

Als het apparaat niet goed werkt, koppel hem dan los van de hoofdspanning.

Bewaar geen voorwerpen in de oven, dit kan gevaar opleveren als de oven wordt aangezet.

Gebruik geen gedestilleerd water dat niet drinkbaar is (bijv. gedestilleerd water voor accu's, waar zuur aan is toegevoegd).

Als u de ovendeur (met stoomsysteem) na het einde of tijdens het koken met stoom opent, moet u de deur in de volledig open stand openen, anders kan de stoom uit de ovenruimte de werking van het bedieningspaneel nadelig beïnvloeden.

Als het stoomkoken is afgerond, blijft er stoom achter in de oven. Open de ovendeur voorzichtig, aangezien kokend hete stoom kan ontsnappen. Reinig de oven alleen als deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Na het kookproces wordt het overgebleven water in het stoomsysteem teruggepompt in de watertank. Het water kan heet zijn, wees daarom voorzichtig met het legen van de watertank.

Laat, om kalkvorming te voorkomen, de overdeur open na het koken om het interieur te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Het is niet aan te bevelen de deur tijdens de stoomcyclus te openen, aangezien dit het energieverbruik en condensvorming verhoogt.

Veilig en correct gebruik van de combimagnetron

Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen metalen kookgerei of bestek te gebruiken. Kookgerei waarvan wordt aangegeven dat het veilig is voor de magnetron kan wel worden gebruikt. Raadpleeg de tabel en gebruik altijd de glazen bakschaal op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetron-veilig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes 	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten 	✓ ✓X ✓X	Kan worden gebruikt, behalve als de rand van metaal is. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of dranken. Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier 	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic	✓	Gebruik alleen hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Alleen indien bestand tegen koken en ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

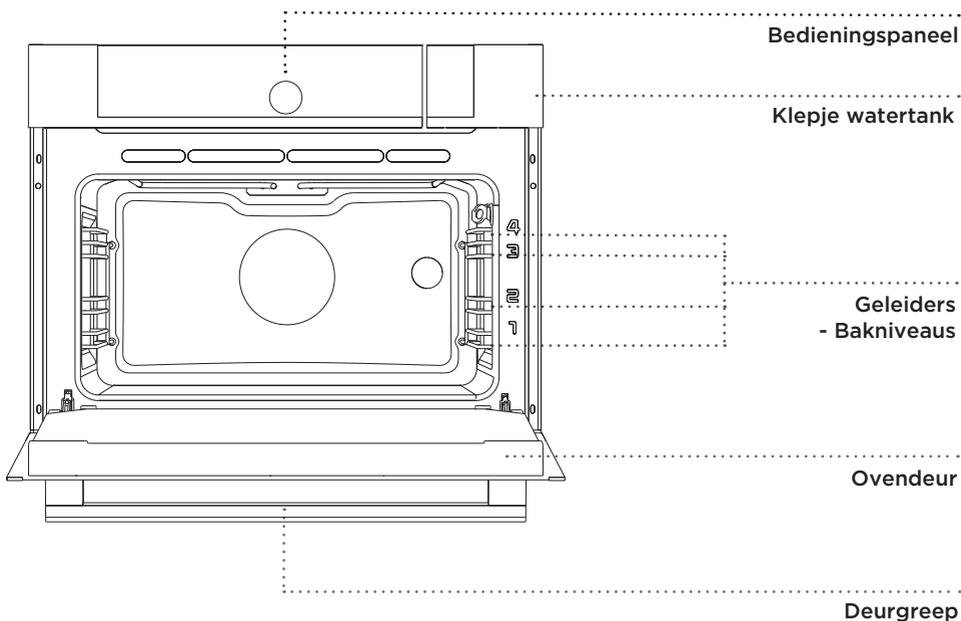
✓X : Voorzichtig

X : Onveilig

GECOMBINEERDE STOOMOVEN EN MAGNETRON

(BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN ACCESSOIRES - AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

In het figuur wordt een van de modellen weergegeven. De apparaten, waarvoor deze instructies zijn gemaakt, kunnen zijn uitgevoerd met verschillende accessoires. Daarom kunnen functies en accessoires zijn omschreven die uw apparaat niet bezit.



DE GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk om het eten te bereiden op 4 verschillende niveaus (let er op dat de niveau's geteld worden van onder naar boven).

De geleiders 3 en 4 zijn bedoeld om te grillen. Niveau 1 is bestemd voor het bereiden van het eten in een glazen bakschaal.

SCHAKELAARS VAN DE OVENDEUR

Als u de ovendeur tijdens gebruik opent, worden de verwarmingselementen van de oven, de ventilator en de magnetron uitgeschakeld. Wanneer de deur weer wordt gesloten, schakelen deze onderdelen weer in.

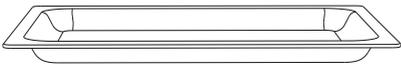
DE KOELVENTILATOR

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator voor koeling van de behuizing en het bedieningspaneel.

LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

Nadat de oven is uitgeschakeld werkt de ventilator nog even door voor aanvullende koeling van de oven. (De duur van deze langere werking van de koelventilator is afhankelijk van de temperatuur in het midden van de oven).

ACCESSOIRES (Afhankelijk van het model)



DE GLAZEN BAKSCHAAL wordt gebruikt voor het bakken met alle baksystemen, maar kan ook als dienblad worden gebruikt.

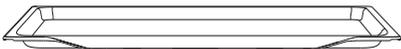


Gebruik geen rooster, bakplaat, stoomset of enige andere metalen onderdelen bij systemen met magnetron werking!

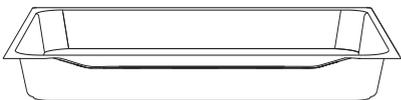


HET OVENROOSTER kan worden gebruikt om te grillen of als onderzetter voor pan of braadslee.

 Het rooster is uitgerust met een veiligheidsnok; hierdoor moet het rooster bij het uitnemen enigszins worden opgetild aan de voorkant.



DE LAGE BAKPLAAT wordt gebruikt voor koekjes en taartjes.

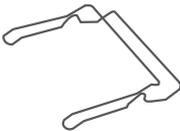
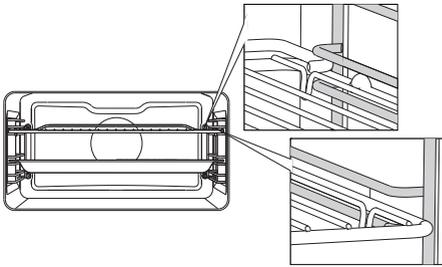
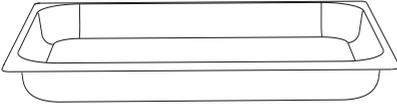
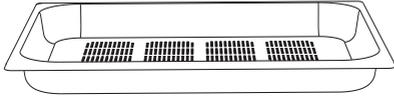


DE DIEPE BAKPLAAT wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal.

 Plaats de diepe bakplaat nooit op het eerste niveau tijdens het bakproces, behalve als tijdens het grillen de diepe bakplaat als vangschaal gebruikt wordt.



De overuitrusting kan bij verhitting enigszins van vorm veranderen, wat geen invloed heeft op de bruikbaarheid. Bij afkoeling keert de uitrusting weer terug in de oorspronkelijke vorm.



STOOM SET (INOX) wordt gebruikt voor het koken met stoom. Plaats de geperforeerde stoomschaal op het middelste niveau en de niet geperforeerde stoomschaal een niveau lager.

Het rooster en de bakplaten moeten altijd in de groef tussen de twee geleideprofielen geschoven worden.

DE BAKPLATHOUDER maakt het gemakkelijker om hete bakplaten uit de oven te halen na het bakken.

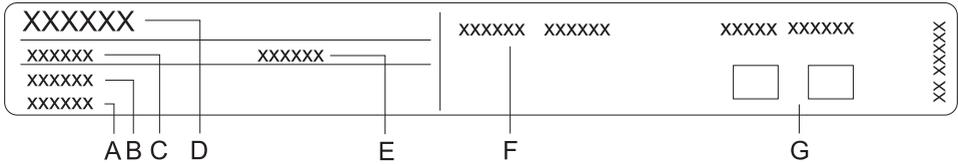
ONTKALKINGSMIDDEL voor reiniging van het stoomsysteem.

TEST PAPIERSTRIP voor het testen van de waterhardheid



Het apparaat en sommige bereikbare delen kunnen tijdens het bakken/braden zeer heet worden. Gebruik daarom ovenwanten.

INFORMATIE OVER HET APPARAAT - GEGEVENSPLAATJE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

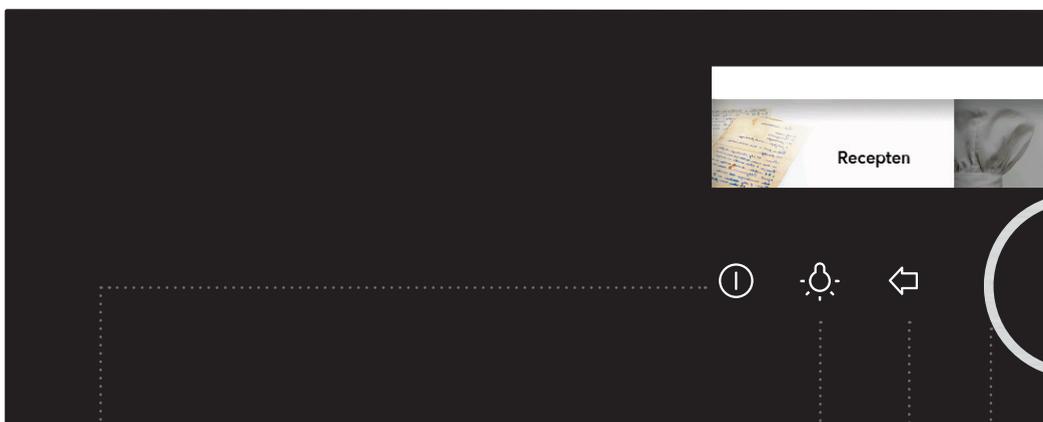


- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Merk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Nalevingssymbolen

Het typeplaatje met de basisgegevens van de oven bevindt zich op de rand van de oven en wordt zichtbaar bij het openen van de deur.

BEDIENINGSPANEEL

(afhankelijk van het model)



1 AAN/UIT TOETS

2 AAN/UIT
TOETS
OVENVERLICHTING

3 TERUG TOETS

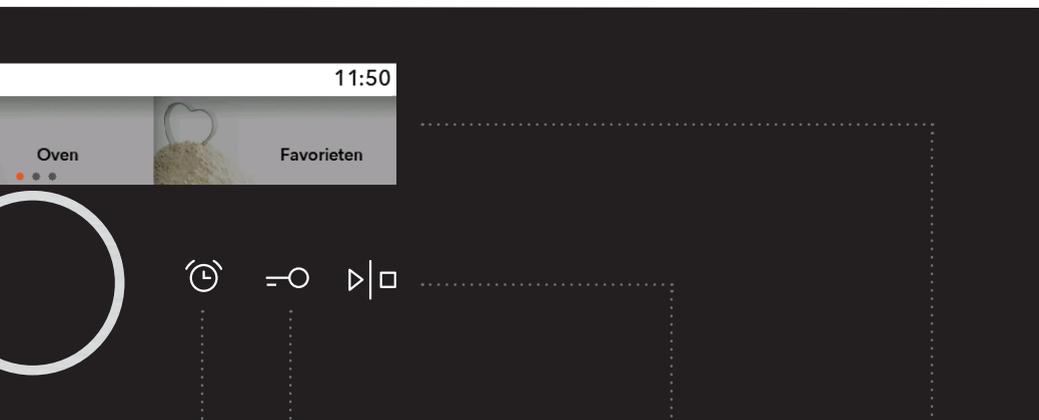
Korte druk: terug
naar vorig menu

Lange druk: terug
naar basis menu

4 KNOP voor
keuze-instelling
en BEVESTIGING

Door het draaien aan
de knop kiest u de
instelling.

Door één druk op de
knop bevestigt u de
instelling.



5 KOOKWEKKER

6 TOETS
KINDERSLOT

7 TOETS START/
STOP

8 DISPLAY

Aanraken: START

**Aanraken tijdens
werking:** PAUZE/
STOP

OPMERKING:

Voor een zo goed mogelijke reactie van de toetsen moet u ze met een zo groot mogelijk oppervlak van uw vinger aanraken. Bij iedere aanraking klinkt er een geluidssignaal.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder **voor het eerste gebruik** alle onderdelen, inclusief verpakkingsmaterialen, uit de oven. Reinig alle accessoires en keukengerei met warm water en een normaal afwasmiddel. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.

Verwarm **voor het eerste gebruik** het apparaat zonder voedsel, in de stand "boven- en onderwarmte", bij een temperatuur van 200 °C gedurende ongeveer een uur. De karakteristieke geur van een "nieuw apparaat" zal waargenomen kunnen worden. Ventileer de kamer grondig tijdens het eerste gebruik.

STOOMKOKEN

Gezond en natuurlijk; met stoomkoken behoudt het voedsel zijn volle smaak. Bij deze kookmethode komen geen geuren vrij.

Hieronder volgen de voordelen van stoomkoken:

Het koken (stoven, braden) begint voordat de temperatuur in de oven 100 °C bereikt.

Langzaam koken (stoven, braden) is ook mogelijk bij lagere temperaturen.

Het is gezond: vitamines en mineralen blijven goed bewaard, omdat slechts een klein deel ervan wordt opgelost in het condenswater dat met het voedsel in aanraking komt.

Het is niet nodig om vet te gebruiken tijdens het kookproces. De stoom behoudt de smaak van het voedsel. Het voegt geen geuren toe, noch de smaak van de grill of de stoomschaal. Bovendien gaat niets verloren omdat het voedsel niet verdund wordt in het water.

Stoom verspreidt de smaak of geur niet; daarom kunnen vlees of vis tegelijk met groenten worden gekookt.

Stoom is ook geschikt voor blancheren, ontdooien en opwarmen of om het voedsel warm te houden.

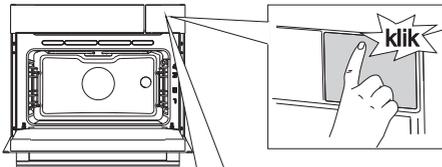
HET VULLEN VAN DE WATERTANK

De WATERTANK maakt de watertoevoer naar de stoomoven mogelijk. Het tankvolume bedraagt ongeveer 1,3 liter (maximum waterniveau - zie markering). Deze hoeveelheid water is voldoende voor een bereidingstijd van ongeveer 3 uur met de langste stoomcyclus (hete lucht met stoom maximaal).

 Reinig de watertank voor het eerste gebruik.



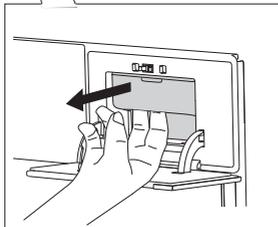
Vul de watertank altijd met schoon en koel water uit de waterleiding, water uit fles zonder toevoegingen of gedestilleerd water dat geschikt is voor gebruik voor koken. Water dat in de watertank wordt gegoten, moet een temperatuur van 20 ° C (+/- 10 ° C) hebben.



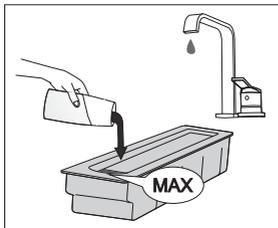
1 Druk op de plek met de sticker om de klep te openen.



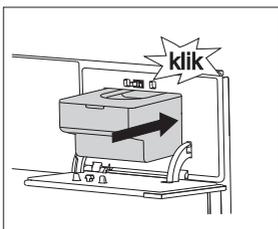
De sticker kan later worden verwijderd.



2 Verwijder de watertank uit de behuizing door aan het verzonken gedeelte te trekken.



3 Verwijder de deksel. Was de tank met water. Plaats de deksel terug. Voeg voor gebruik vers water toe tot aan de MAX-markering op de tank..



4 Duw de watertank terug in de behuizing tot de vaste positie (totdat u een korte klik hoort). Druk vervolgens op de klep om deze te sluiten.

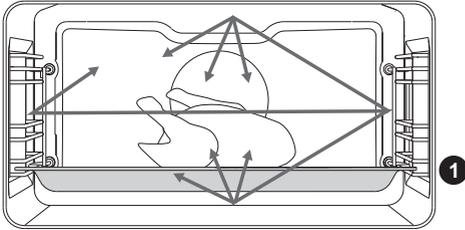


Na het kookproces wordt het resterende water in het stoomsysteem terug in de watertank gepompt. De deksel en de watertank kunnen worden gewassen met standaard niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen of in een vaatwasser.

MAGNETRONFUNCTIE

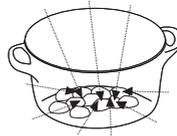
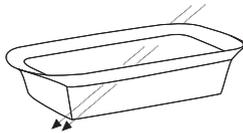
Microgolven worden gebruikt voor het koken, braden en ontdooien van voedsel. Dit gaat snel en efficiënt, zonder kleur- of vormverandering van het voedsel.

Microgolven zijn elektromagnetische golven die in onze omgeving voorkomen in de vorm van radiogolven, licht en infrarood straling. De frequentie van de microgolven ligt in de buurt van de 2450 MHz.



Wat doen microgolven:

- Ze worden gereflecteerd door metaal.
- Ze gaan door ieder ander materiaal.
- Ze worden geabsorbeerd door water, vet en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij hitte ontstaat.

De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.



Gebruik of start de magnetron nooit als hij leeg is!

EERSTE GEBRUIK

TAAL SELECTIE

Bij de eerste aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet of na een lange periode van stroomonderbreking, moet u de gewenste taal instellen. De standaardtaal is Engels.



Bevestig elke instelling door op de **KNOP** te drukken.



Draai aan de **KNOP** en selecteer de gewenste taal. Bevestig uw selectie.

DATUM INSTELLEN



Door op de **KNOP** te drukken en aan de knop te draaien, stelt u de **DAG**, **MAAND** en het **JAAR** in. Draai aan de knop en bevestig uw selectie met een vinkje.

DE KLOK INSTELLEN



Draai aan de **KNOP** en stel de **KLOK** in. Bevestig uw selectie met een vinkje.



De oven functioneert ook als u de tijd van de dag niet instelt, maar in dit geval is het niet mogelijk om de timerfuncties in te stellen (zie hoofdstuk **TIMERFUNCTIES**).

Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat in de stand-bymodus.

KLOKINSTELLINGEN WIJZIGEN

U kunt de tijd wijzigen wanneer er geen timerfunctie is geactiveerd (zie hoofdstuk **ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN**).

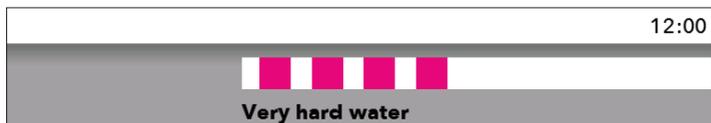
DE WATERHARDHEID INSTELLEN

De waterhardheidstest moet vóór het eerste gebruik worden uitgevoerd.

Er verschijnt een strook op het scherm met het teken "Ze^er hard water".



De maximale waterhardheid is ingesteld als een fabrieksinstelling.



Houd de teststrip (meegeleverd met het apparaat) gedurende één seconde in water. Wacht een minuut en bekijk het aantal strepen op het papier. Voer de informatie over het aantal strepen in het apparaat in. Draai aan de KNOP en bevestig de instelling.

	4 groene streepjes	Ze ^e r zacht water
	1 rood streepje	Zacht water
	2 rode streepjes	Middelhard water
	3 rode streepjes	Hard water
	4 rode streepjes	Ze ^e r hard water

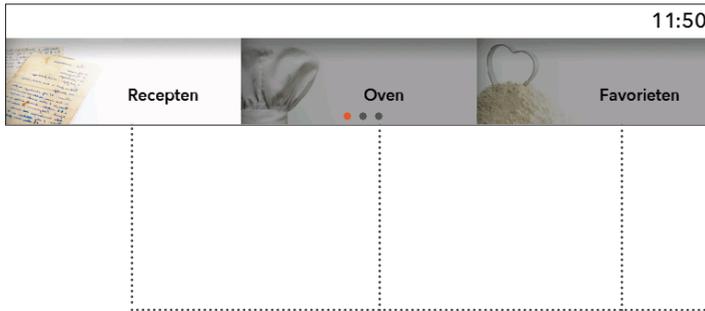
WATERHARDHEID INSTELLINGEN WIJZIGEN

Waterhardheid kan ook worden ingesteld via Menu/Kook instellingen/Stomen.



Een onjuiste instelling van het waterhardheidsniveau kan de werking van het apparaat en de levensduur beïnvloeden.

DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE STOMEN



Draai aan de KNOP en selecteer de naam van het menu. Bevestig de selectie door op de KNOP te drukken. De NAAM van het geselecteerde menu zal bovenaan verschijnen.



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

A) Recepten

Selecteer in deze modus eerst het type gerecht en vervolgens het geselecteerde voedsel met automatische instelling van de hoeveelheid, het niveau van gaarheid en het einde van de werking. Het programma biedt een aantal vooraf ingestelde recepten, getest door chef-koks en voedingsdeskundigen.

B) Oven

Deze modus biedt een selectie van ovenfuncties met fabriek ingestelde waarden, die u kunt wijzigen.

C) Favorieten

Met deze modus kunt u gerechten bereiden naar uw wensen, telkens met dezelfde stappen en instellingen. U kunt uw instellingen opslaan in het geheugen van de oven en ze de volgende keer dat u ze wilt gebruiken selecteren.

D) Stomen

Dit is een natuurlijke manier van koken die de volledige smaak van het voedsel behoudt.

E) Magnetron

Deze kookwijze is geschikt voor koken, braden en ontdooien van etenswaren.

A) BAKKEN DOOR HET TYPE VOEDSEL TE SELECTEREN (Recepten)



Bevestig elke instelling door op de **KNOP** te drukken.



Draai aan de **KNOP** en selecteer **Recepten**. Bevestig uw selectie door op de **KNOP** te drukken.



Selecteer het type gerecht en het geselecteerde eten. Bevestig uw selectie.



De vooraf ingestelde waarden worden getoond. U kunt de hoeveelheid, het niveau van gaarheid en de uitgestelde start (einde van het bakken) wijzigen.

- 1 Hoeveelheid
- 2 Niveau van gaarheid
- 3 Uitgestelde start
- 4 Duur van het bakken
- 5 Ovenfunctie en aanbevolen niveau
- 6 Oven modus



Als in de **favorieten** modus het symbool  wordt geselecteerd, schakelt het programma over naar de **oven modus** (zie hoofdstuk BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN).

Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen.

VOORVERWARMEN

De kookprocedures voor sommige gerechten in de **Favorieten modus** omvatten ook de voorverwarmfunctie .

Als u het voedsel selecteert, verschijnt de volgende melding: **"Programma inclusief voorverwarmfunctie."** (Bevestig uw selectie met de KNOP.) **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal.

De volgende melding verschijnt op het display: **"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven."**

Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.

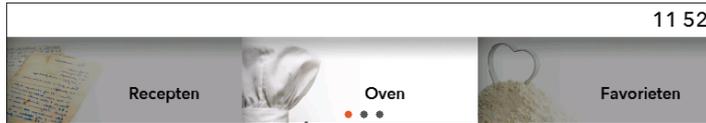
 Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

B) BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN

(Oven modus)



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer **Oven**. Bevestig uw selectie.



Selecteer uw eigen **basisinstellingen**.

1

2

3

4

5

BASIS INSTELLINGEN

- 1 Voorverwarmen
- 2 Ovenfunctie (zie tabel OVENFUNCTIES)
- 3 Temperatuur in de oven

AANVULLENDE INSTELLINGEN

- 4 Bereidingstijd (zie hoofdstuk TIMERFUNCTIES)
- 5 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)
- 6 Stoominjectie (zie hoofdstuk STOOMINJECTIE)

VOORVERWARMEN

Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.

Wanneer dit symbool  is geselecteerd, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd en verschijnt er een melding: **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal. De volgende melding verschijnt op het display:

"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven." Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.



Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

OVENFUNCTIES (afhankelijk van het model)

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BOVEN- + ONDERWARMTE De boven- en onderelementen geven gelijkmatige warmte in de oven. Het bakken van gebak of braden van vlees is slechts op 1 niveau mogelijk.	200	30-230
	BOVENWARMTE De warmte wordt slechts door het element boven in de oven afgegeven. Wordt gebruikt om de bovenzijde van het gerecht te bakken of te braden.	150	30-230
	ONDERWARMTE De warmte wordt alleen afgegeven door het element onder in de oven. Wordt gebruikt om de onderzijde van het gerecht meer te bakken.	160	30-230
	KLEINE GRILL Alleen het infrarood element werkt als onderdeel van de grote grill. Wordt gebruikt voor het bakken onder de grill van kleinere hoeveelheden belegde broodjes, bierworstjes of het roosteren van toast.	230	30-230
	GROTE GRILL Het bovenste element en het infrarood element werken. Warmte wordt rechtstreeks afgegeven door het infrarood element aan de bovenkant van de oven. Voor vergroting van het effect kan tegelijkertijd ook het bovenste element worden ingeschakeld. De instelling wordt gebruikt voor belegde broodjes, bierworstjes of voor het roosteren van toast.	230	30-230
	GROTE GRILL + VENTILATOR Het infrarood element en de ventilator werken en worden gebruikt voor het bakken onder de grill van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Ook geschikt voor gratineren en een knapperige korst.	170	30-230
	HETELUCHT + ONDERWARMTE Het onderste element en het ronde element met de ventilator werken. Geschikt voor het bakken van pizza's en vochtig gebak, fruittaarten van gistdeeg en kruimeldeeg op meerdere niveaus.	200	30-230
	HETELUCHT Het ronde element en de ventilator werken. De ventilator in de achterwand zorgt voor constante circulatie van hete lucht rond het vlees of gebak op meerdere niveaus.	180	30-230
	ECO HETELUCHT ¹⁾ Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden. Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.	180	120-230
	ONDERWARMTE + VENTILATOR Gebruikt voor laagrijzend gebak en het inmaken van fruit en groente.	180	30-230

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BRADEN Bij het automatisch braden werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het ronde element. Wordt gebruikt voor alle soorten vlees.	180	30-230

¹⁾ Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklassen in overeenstemming met de standaard EN 60350-1. Vanwege de speciale algoritme van de werking van het apparaat en het benutten van de restwarmte wordt bij deze functie niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.

	BESCHRIJVING STOOM- EN COMBIFUNCTIES	VOORINGE- STELDE TEMP. (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	STOOM		
	HETE LUCHT + STOOM Wordt gebruikt om te koken en voor het ontdooien van levensmiddelen. Zorgt voor een snel en efficiënt koken zonder het verlies van kleur en vorm van het voedsel. U kunt kiezen uit drie mogelijkheden:		
	MAXIMUM: Bakken van steaks en kleinere stukken vlees.	160	30-230
	MEDIUM: Opwarmen van gekoelde of bevroren maaltijden, gebakken visfilet en gegratineerde groente.		
	MINIMUM: Bakken van grotere stukken vlees (gebraad, hele kip), bakken van brood en banket uit gistdeeg (brood en broodjes), bakken van lasagne, etc.		
	STOOM Wordt gebruikt voor iedere soort vlees, eenpansmaaltijden, groenten, taarten, brood en gegratineerde gerechten (gerechten die een langere kooktijd nodig hebben).	100	30-100
	SOUS-VIDE Een trage kookprocedure waarbij voedsel vacuüm verpakt gekookt wordt op een specifieke temperatuur die nauwkeurig wordt onderhouden. De sous-vide-methode is geschikt voor het bereiden van vlees, vis en alle soorten groenten en fruit. Het op deze manier gekookte voedsel is sappig en ontwikkelt een vollere smaak.	50	30-95

SYSTE- MEN	BESCHRIJVING MAGNETRON- EN COMBIFUNCTIES	VOORINGE- STELDE TEMPE- RATUUR (°C)	AANBEVOLEN VERMOGEN (W)
	MAGNETRON Wordt gebruikt voor koken en ontdooien van etenswaren. Zorgt voor een snel en efficiënt koken zonder verandering van kleur en vorm van het eten.	-	1000
	HETELUCHT + MAGNETRON Gebruik dit programma voor alle soorten vlees, stoofpotten en gegratineerde gerechten (dat wil zeggen voedsel dat een langere bereidingstijd vereist).	160	600
	GRILL + VENTILATOR + MAGNETRON Wordt gebruikt voor kleinere stukken vlees, vis en groente. Zorgt voor snelle bereiding met een bruin en knapperig korstje.	200	600

VERMOGEN	GEBRUIK
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Snel verwarmen van drankjes, water en gerechten die veel vloeistof bevatten. • Koken van gerechten die veel water bevatten (soepen, sauzen...).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Koken van verse en bevroren groenten.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Smelten van chocolade. • Koken van vis en zeevruchten, opwarmen op twee niveaus. • Koken van gedroogde bonen op lage temperatuur. • Opwarmen en koken van gevoelige gerechten op ei-basis.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Koken van melkproducten en jam bij lage temperatuur.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien, zacht laten worden van boter en consumptie-ijs.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien van gebak dat crème bevat.

Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten.
Het display toont alle geselecteerde instellingen.

 Het symbool °C knippert in de display totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Dan klinkt er een geluidssignaal.

TIMERFUNCTIES



In de standaard oven modus kunt u de **timerfunctie** selecteren. Bevestig uw selectie door op de KNOP te drukken.



Werkingsduur van oven

Uitgestelde start



De bereidingstijd instellen

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven bepalen. Stel de gewenste bereidingstijd in en bevestig de selectie (max. bereidingstijd is 10 uur). De weergegeven eindtijd wordt overeenkomstig aangepast. Druk op START om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen. Schakel alle timerfuncties uit door de geselecteerde tijd in te stellen op 0.



De uitgestelde start instellen

 Vertraagde start is niet mogelijk op de systemen, kleine grill, grote grill en grill met ventilator.

In deze modus kunt u de duur van het bakproces opgeven (bereidingstijd) en het tijdstip waarop u het bakproces wenst te stoppen (eindtijd). De start kan maximaal 24 uur worden uitgesteld. Zorg ervoor dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: 18:00

Stel eerst de BEREIDINGSTIJD in (2 uur). De som van de huidige tijd en bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00). Selecteer vervolgens EINDTIJD en stel de timer in (18:00). Druk op START om het bakproces te starten. De timer wacht op de tijd om het bakproces te starten. Het display toont het bericht: **"Uitgestelde start. Bereiding begint om: 16:00 uur"**.



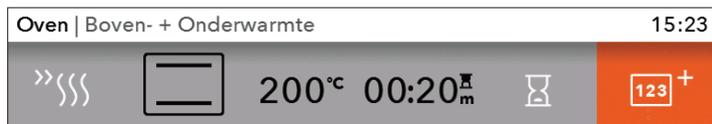
Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, stopt de oven automatisch met werken (einde bereidingstijd). Er klinkt een kort geluidssignaal en het eindmenu verschijnt.

Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat naar de stand-by modus.

FASE BAKKEN

Met deze modus kunt u drie verschillende manieren van voedselbereiding combineren in één bakproces.

Door verschillende instellingen te selecteren, kunt u gerechten bereiden zoals u dat wilt.



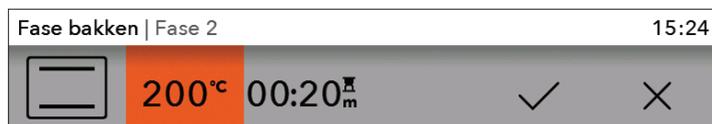
In de standaard oven modus zijn het fase bakken en koken met stoom beschikbaar. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Selecteer: stap 1, stap 2, stap 3. Bevestig uw instellingen door op de KNOP te drukken.



Stap 1 is al geselecteerd als u de timerfuncties vooraf hebt ingesteld.



Stel de ovenfunctie, de temperatuur en de tijd in. Bevestig uw selectie met een VINKJE door op de KNOP te drukken.



Eindtijd

Temperatuur en duur van de geselecteerde stap

Voortgang van de huidige stap

Door op de START toets te drukken begint de oven eerst te werken volgens stap 1. (De voortgangsbalk onderaan het display geeft de huidige stap van het bakproces aan). Wanneer een bepaalde tijd is verstreken, wordt stap 2 geactiveerd en vervolgens stap 3 als deze is geselecteerd.



 Als u een van de stappen tijdens de bewerking wilt annuleren, draait u aan de KNOP, selecteert u de stap en annuleert u deze door te bevestigen met een KRUISJE. U kunt dit alleen doen met de stappen die nog niet zijn gestart.

STOOMINJECTIE

Stoominjectie wordt aanbevolen voor het koken van:

- **vlees** (tegen het einde van het kookproces): het vlees wordt sappiger en zachter en bedruipen is niet nodig. Vlees: rundvlees, varkensvlees, wild, gevogelte, lam, vis, worsten;
- **brood, broodjes**: gebruik stoom tijdens de eerste 5-10 minuten van het bakken. De korst wordt knapperig en mooi bruin;
- **groenten en fruitsoufflé**, lasagne, zetmeelrijke gerechten, pudding;
- **groenten**, met name aardappelen, bloemkool, broccoli, wortels, courgette en aubergine.

Stoominjectie is mogelijk in de oven modus bij het selecteren van de bereidingstijd. De bereidingstijd moet lang genoeg zijn om stoominjectie mogelijk te maken.



De totale bereidingstijd mag niet korter zijn dan 10 minuten.



Selecteer voor stoominjectie het **+** symbool.

Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer het symbool.

- Fase bakken (Zie hoofdstuk FASE BAKKEN.)
- Stoominjectie-intensiteit in drie niveaus

A) STOOMINJECTIE IN STAPPEN

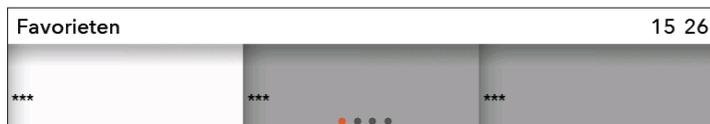
Stel de stappen in (zie hoofdstuk FASE BAKKEN). Selecteer het **+** symbool voor stoominjectie. Het systeem berekent automatisch individuele stoominjecties volgens de totale bereidingstijd. Raak de START/STOP toets aan om de werking van de oven te starten.

B) DIRECTE STOOMINJECTIE

Directe stoominjectie vindt plaats tijdens het kookproces. Selecteer het symbool . Er verschijnt een waarschuwing: "**Wilt u stoom toevoegen?**". Het symbool knippert totdat het proces is voltooid. Directe stoominjectie kan in drie stappen worden herhaald; dan verdwijnt het stoomsymbool.

C) UW EIGEN PROGRAMMA BEWAREN (OPSLAAN ALS FAVORIET)

Wanneer het bakproces is voltooid, verschijnt het menu "Einde". Selecteer het  symbool om uw instellingen op te slaan in het oveengeheugen.

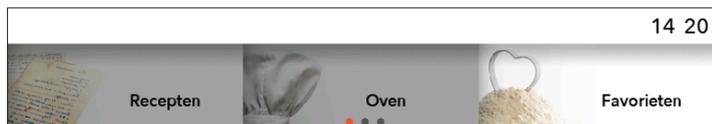


Draai aan de KNOP en selecteer een leeg veld (***) waarin u het nieuwe recept wilt opslaan.

 U kunt maximaal 12 recepten in het geheugen opslaan.



Draai aan de KNOP en bevestig de letters om de naam in te voeren. Wis zo nodig een teken met de pijl; sla de naam op met het vinkje.



U kunt uw favoriete recepten ophalen door **Favorieten** te kiezen in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie met de KNOP.



De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven en u kunt deze indien nodig wijzigen.

Als het programma is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**. Als u wijzigingen hebt aangebracht, kunt u deze opslaan door het symbool  te selecteren. Selecteer een recept met dezelfde naam. **"Het recept wordt overschreven."** verschijnt op het display.

- Bevestig de selectie om het recept onder dezelfde of een nieuwe naam op te slaan.
- U kunt ook uw selectie annuleren. Er verschijnt een scherm waarop u een nieuw veld kunt selecteren en het nieuwe recept kunt opslaan.

D) STOOMKOKEN (Stomen - snelle toegang tot stoomprogramma's)

 Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer **Stomen**. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Kies uw eigen basisinstellingen.

- 1 Stoomfunctie
- 2 Temperatuur van de oven
- 3 Bereidingsduur
- 4 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)

 Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.

Vul de **watertank** met vers water tot aan de MAX-markering. Gebruik de STOOMSET om groenten, vis, vlees en aardappelen te koken (als u deze niet in een saus kookt). Plaats de stoomset op het 2e niveau.

 Om na het stomen de binnenkant van de oven te drogen, kunt u de functie hetelucht en onderwarmte  kiezen op 170 °C gedurende 15 minuten. Laat na het einde van het programma de oventeur minstens twee minuten open staan.

SOUS-VIDE (STOOMKOKEN)

Breng het voedsel op smaak en stop het in een plastic zak die geschikt is voor vacuüm-afdichting en sous-vide koken. Plaats de verzegelde zak met het voedsel op de geperforeerde schaal en plaats deze in het midden van de oven.



Draai aan de KNOP en selecteer **Extra's** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie. Het EXTRA'S menu verschijnt.



Draai aan de KNOP en selecteer **Sous-vide**.



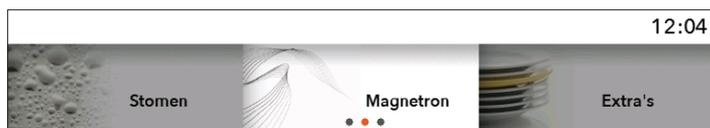
Kies de kooktemperatuur en -tijd. Kook het voedsel langdurig op een lage temperatuur .

Verwijder na het koken het voedsel uit de zak. Voor een meer intense smaak kan hete olie over het voedsel gesprenkelt worden.

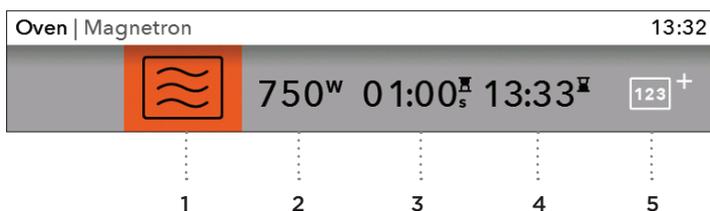
E) KOKEN MET DE MAGNETRON



Bevestig iedere instelling met een druk op de KNOP.



Draai aan de KNOP en kies **Magnetron**. Bevestig de keuze door een druk op de KNOP.



Kies uw instelling door aan de KNOP te draaien en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

- 1 Magnetronfunctie
- 2 Vermogen / Temperatuur (bij gecombineerde systemen)
- 3 Bereidingsduur
- 4 Eindtijd
- 5 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)

Bij magnetronfuncties kan de timerfunctie 'Uitgestelde start' niet worden ingesteld.

Raak de **START/STOP** toets aan om het kookproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen.



Als u gekozen hebt voor een combifunctie met de magnetron, dan knippert het symbool °C, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

BEGIN VAN HET BAKKEN



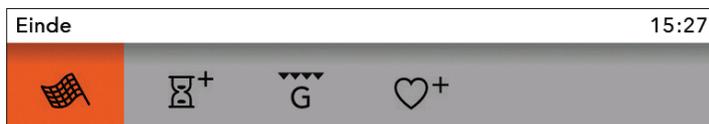
De START/STOP toets knippert aan het begin van het bakproces. Start het bakproces door de START/STOP toets aan te raken. Als u de instellingen tijdens het bakken wilt wijzigen, draait u aan de KNOP en selecteert u de instelling of waarde. Draai aan de knop om de instelling aan te passen en bevestig.

 Als u de deur tijdens het bakken opent, stopt het bakproces. Het wordt hervat wanneer u de deur weer sluit. Dit moet binnen niet meer dan 3 minuten worden gedaan; anders wordt het programma afgebroken en verschijnt "Einde" op het display.

 Druk tijdens het bakproces op de START/STOP toets als u het programma wilt pauzeren of beëindigen. "**Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?**". Na de pauze annuleert u de melding door x te kiezen. Om te stoppen bevestigt u met het vinkje; het Eindmenu verschijnt.

EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

Als het bakproces is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**.



Einde

Selecteer het pictogram en beëindig het bakproces. Het display toont het hoofdmenu.



Extra tijd toevoegen

U kunt de bereidingstijd verlengen door het pictogram te selecteren.



Au gratin

Kies dit symbool om de bovenste laag van het gerecht bruin te maken na het bakken.



Toevoegen aan favorieten

U kunt de geselecteerde instellingen opslaan in het ovengeheugen en ze de volgende keer opnieuw gebruiken.

 Na het gebruik van de oven kan er wat water in het condensgootje (onder de deur) achterblijven. Droog het gootje af met een spons of een doek.

EXTRA FUNCTIES SELECTEREN



Draai aan de KNOP en selecteer **Extra's** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie. Het extra functiemenu wordt weergegeven.

 Sommige functies zijn bij sommige systemen niet beschikbaar; in dergelijke gevallen klinkt een akoestisch signaal.

Stoom-schoon (stoomreiniging)

Dit programma maakt het gemakkelijker om eventuele vlekken uit de oven te verwijderen.
(Zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.)

Ontdooien

In deze modus circuleert de lucht zonder dat de hitte elementen worden gebruikt.

Alleen de ventilator is in bedrijf.

Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (gebak, brood en broodjes en diepgevroren fruit).

Halverwege de ontdooitijd moet het voedsel omgedraaid, geroerd en gescheiden worden.

Warmhoud functie

De warmhoud functie kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is warm te houden. U kunt de temperatuur en de tijd instellen.

Bordenwarm functie

Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) voor te verwarmen. U kunt de temperatuur en de tijd instellen.

Regenereren

Deze kookmodus kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is opnieuw op te warmen. Terwijl het voedsel wordt opgewarmd met stoom, verliest het zijn kwaliteit niet.

De smaak en textuur worden behouden, alsof het voedsel vers gekookt was. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd worden opgewarmd. U kunt de tijdsduur van het regenereren instellen.

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen. Niet geschikt voor het bereiden van voedsel. Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur wordt verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid en is de oven klaar voor gebruik van het geselecteerde programma.

Shabbat

Stel in deze modus de temperatuur in tussen 85 en 180 ° C en stel de tijd in (tot 74 uur) voor sabbatactiviteiten. Druk op START om het aftellen te starten. Een lampje gaat branden in de oven. Alle geluiden en bediening worden gedeactiveerd, behalve de AAN / UIT-toets. Na het einde kunt u uw instellingen opslaan.



In geval van stroomuitval wordt de Shabbat modus uitgeschakeld en keert de oven terug in de start positie.



Waarschuwing: De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik van de Shabbat modus.

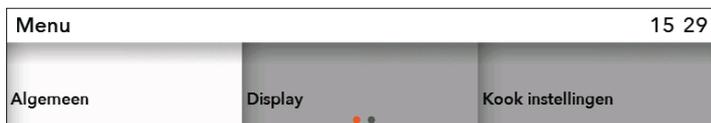
Sous-vide

Dit wordt gebruikt voor het langzaam koken in vacuüm, met behulp van stoom. Kook het vacuüm afgesloten voedsel langzaam op een lage temperatuur. Het voedsel ontwikkelt een vollere smaak en meer vitamines en mineralen worden behouden.

ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN



Draai aan de KNOP en selecteer **Menu** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie.



Draai aan de KNOP en selecteer een onderwerp. Bevestig uw selectie.

Algemeen

Taal - selecteer de taal waarin u de tekst wilt weergeven.

Datum - stel de datum in wanneer u het apparaat voor de eerste keer op het elektriciteitsnet aansluit of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de dag, de maand en het jaar in.

Tijd - het tijdstip moet worden ingesteld wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit op het elektriciteitsnet of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de tijd in. In het veld voor tijd kunt u ook digitale of analoge klokweergave selecteren.

Geluid - het volume van het geluidssignaal kan alleen worden ingesteld als er geen tijdfunctie is geactiveerd (alleen het tijdstip van de dag wordt getoond).

Volume - u kunt drie verschillende niveaus van volume kiezen.

Geluid van knoppen - u kunt dit activeren of deactiveren.

Geluid bij start / stop - u kunt dit activeren of deactiveren.

Display

In dit menu kunt u instellen:

Helderheid - u kunt drie verschillende niveaus instellen.

Nacht instelling - stel de tijd in waarop u wilt dat de weergave grijs wordt weergegeven.

Toestel naar de stand-by stand - het display schakelt na 1 uur automatisch uit.

Kook instellingen

Magnetron instellingen

Standaard recept intensiteit

Stoom

- Standaard recept intensiteit
- Stomen (Ontkalken/Waterhardheid)

System

Toestelinformatie

Fabrieksinstellingen

Ovenverlichting tijdens gebruik - de verlichting is uitgeschakeld als u de deur tijdens het bakproces opent.

Ovenverlichting

De ovenverlichting wordt automatisch geactiveerd wanneer u de deur opent of de oven inschakelt. Wanneer het bakproces is voltooid, blijft het lampje ongeveer 1 minuut branden. U kunt het licht in- of uitschakelen door op de toets ovenverlichting te drukken.



KINDERSLOT

Deze wordt geactiveerd door de KINDERSLOT-toets aan te raken. Het bericht "**Kinderslot ACTIEF**" wordt weergegeven. Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren.



Als het kinderslot is geactiveerd zonder dat de timerfunctie is ingeschakeld (alleen de klok wordt weergegeven), zal de oven niet werken. Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, functioneert de oven normaal; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen de ovenfuncties of extra functies niet worden gewijzigd. De enige mogelijke verandering is het bakproces beëindigen. Het kinderslot blijft actief nadat de oven is uitgeschakeld. Om een nieuwe ovenfunctie te selecteren, moet het kinderslot eerst worden gedeactiveerd.



INSTELLING VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker kan afzonderlijk worden gebruikt, onafhankelijk van de werking van de oven. Het wordt geactiveerd door op de toets te drukken. De maximale instelling is 24 uur. Wanneer de ingestelde tijd verstrijkt, klinkt er een akoestisch signaal dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.



Na een stroomstoring of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven alle aanvullende instellingen opgeslagen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u begint met het reinigen van het apparaat, koppel deze los van het elektriciteitsnet en laat het afkoelen.

Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht!

Aluminium oppervlakken

Aluminiumoppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen die voor dergelijke materialen zijn bedoeld.

Breng het reinigingsmiddel aan op een natte doek, maak het oppervlak schoon en spoel af met water.

Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schurende sponzen.

Opmerking: het oppervlak mag niet in aanraking komen met ovenreinigingsmiddelen; dit kan zichtbare en permanente schade veroorzaken.

Roestvrijstale voorpanelen

(afhankelijk van het model)

Reinig het oppervlak met een mild schoonmaakmiddel (zeepsop) en een zachte, niet-schurende spons.

Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

Lak-gecoate en kunststof oppervlakken

(afhankelijk van het model)

Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen en sponzen, alcoholhoudende schoonmaakmiddelen of zuivere alcohol om de knoppen, deurgrepen, labels en het typeplaatje schoon te maken.

Verwijder de vlekken onmiddellijk met een zachte doek en vloeibare reinigingsmiddelen. U kunt ook de reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit type oppervlakken zijn gemaakt; Volg in dit geval de instructies van de fabrikant.



De aluminium oppervlakken mogen nooit in contact komen met reinigingsmiddelen voor ovens, omdat deze zichtbare en permanente schade veroorzaken.

Deur van het apparaat

De deur is bevestigd aan het apparaat en kan niet worden verwijderd. Ook mag de deur niet worden gedemonteerd of anderszins mee worden gemanipuleerd.

REINIGING VAN DE OVEN

U kunt de standaardreinigingsprocedure gebruiken om hardnekkig vuil in de oven te reinigen (met schoonmaakmiddelen of een ovenspray). Spoel na het reinigen de restanten van de reinigingsmiddelen grondig af.

Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik om te voorkomen dat het vuil in het oppervlak brandt. De gemakkelijkste manier om vet te verwijderen is door warme zeepsop te gebruiken terwijl de oven nog warm is.

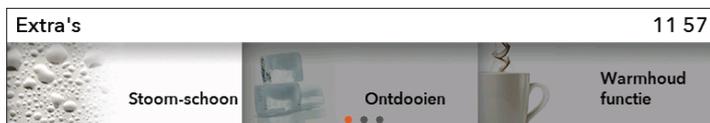
Gebruik bij hardnekkig vuil en roet conventionele ovenreinigers. Maak de oven grondig schoon met een doek en schoon water om alle resten te verwijderen. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schurende reinigingsmiddelen, schurende sponzen, vlek- en roestverwijderaars enz.

Reinig de accessoires (bakplaten en roosters enz.) met warm water en afwasmiddel. De oven, de ovenruimte en de bakplaten hebben een speciale emaille laag voor een glad en bestendig oppervlak. Deze speciale coating maakt het reinigen op kamertemperatuur gemakkelijker.

STOOMREINIGINGSPROGRAMMA (STOOMREINIGING)

Verwijder alle grote stukken vuil en voedselresten uit de ovenruimte voordat u het reinigingsprogramma uitvoert.

Vul de watertank met water en stel het stoomreinigingsprogramma in.



Selecteer Extra's in het hoofdmenu en vervolgens **Stoom-schoon**. Bevestig de instelling door op de **KNOP** te drukken.



Druk op de **START**-toets.

Tijdens het programma worden de vlekken op de emaille wanden van de oven zacht waardoor het schoonmaken eenvoudiger wordt.

Wanneer het programma is voltooid, wacht u dan totdat de oven voldoende is afgekoeld, zodat u het interieur van de oven veilig kunt afvegen. Veeg de vlekken af met een vochtige doek.

 Als het reinigingsproces niet succesvol is (in het geval van bijzonder hardnekkig vuil), herhaal het dan.



Gebruik het reinigingsprogramma nadat de oven volledig is afgekoeld.

REINIGING VAN HET STOOMSYSTEEM

Reiniging is afhankelijk van de hardheid van het water.

Hardheid water	°N	Aantal gekleurde streepjes op de meetstrip
Zeer zacht water	0-3 dH	4 groene streepjes
Zacht water	3-7 dH	1 rood streepje
Gemiddeld water	7-14 dH	2 rode streepjes
Vrij hard water	14-21 dH	3 rode streepjes
Hard water	>21 dH	4 rode streepjes

Tijdens het stoomproces kunnen afgezette mineralen zich ophopen in het stoomsysteem. Deze moeten van tijd tot tijd worden verwijderd. Op het display verschijnt het opschrift **“Voer a.u.b. het ontkalkprogramma uit.”**.

Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het ontkalkingsproces bestaat uit ontkalken en naspoelen. Tijdens het proces wordt op de display informatie weergegeven en wordt aangegeven welke handelingen moeten worden uitgevoerd.

Wij adviseren om voor het ontkalken NOKALK te gebruiken. NOKALK is een zeer efficiënt ontkalkingsmiddel dat uitsluitend uit natuurlijke, volledig afbreekbare ingrediënten bestaat. Het middel is niet-corrosief, niet-agressief en milieuvriendelijk.

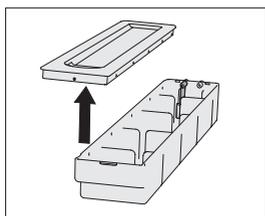
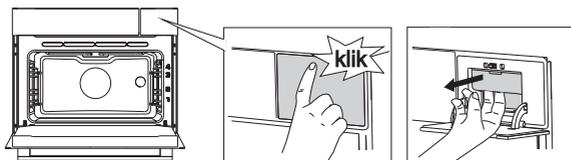
Behalve een doeltreffende ontkalkende werking heeft het tevens een reinigende, antibacteriële werking, zodat de inwendige onderdelen van het apparaat in optimale hygiënische toestand verkeren, de goede smaak van het gerecht behouden blijft en de levensduur van het apparaat wordt verlengd.

1. Schenk water met ontkalkingsmiddel in de watertank. Kijk op de verpakking van het ontkalkingsmiddel voor de juiste mengverhouding.
2. Plaats de watertank terug in het apparaat en volg de instructies in de display.
3. De procedure van ontkalken is beëindigd; giet het water weg, spoel de watertank schoon en vul met schoon water voor de spoelprocedure.
4. De procedure van het spoelen is beëindigd; giet het water weg, spoel de watertank schoon en veeg de oven schoon.

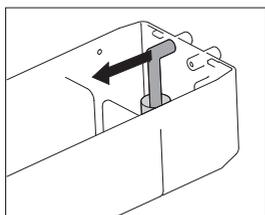
Reinig ook het filter (zie hoofdstuk REINIGING VAN HET FILTER).

REINIGING VAN HET FILTER

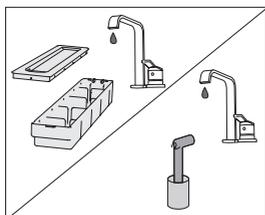
 Reinig het filter bij iedere reiniging van de watertank en na het ontkalken.



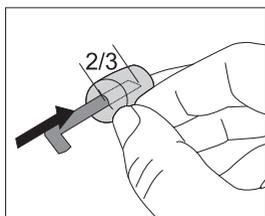
1 Open de deksel van de watertank.



2 Maak het slangetje los.



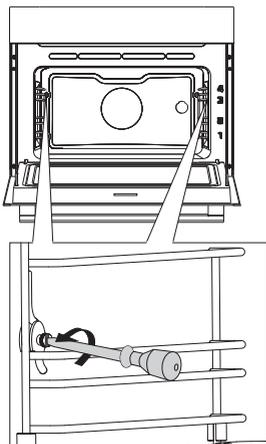
3 Reinig het slangetje en het filter onder stromend water. Spoel het filter af tot er geen vuil meer op zit. Op die manier bent u verzekerd van een juiste werking van het apparaat en behouden gerechten hun verse smaak en geur.



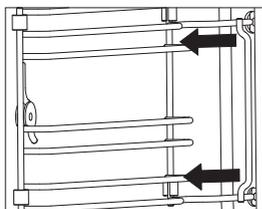
 Schuif tweederde van het filter weer op het slangetje, als u het filter er helemaal af heeft gehaald.

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS

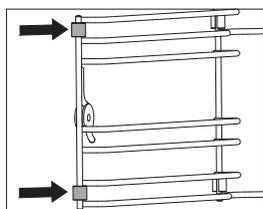
Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.



- 1 Draai de schroef los met een schroevendraaier



- 2 Neem de geleider uit de achterwand.



Bewaar de afstandshouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats na het reinigen de afstandshouders terug. Dit voorkomt dat bij gebruik vonken ontstaan.



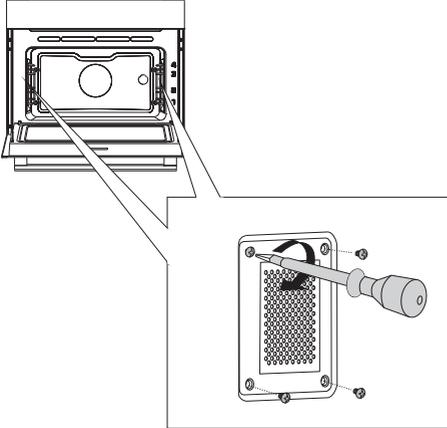
Draai na het reinigen de geleiders weer goed vast met een schroevendraaier. Zorg ervoor dat de geleiders aan dezelfde kant worden teruggeplaatst.

VERVANGING VAN DE LAMP

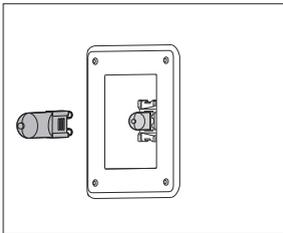
 De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte. De oven is voorzien van een halogeenvlamp.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.

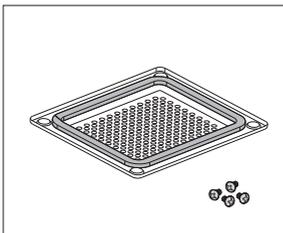


1 Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.



2 Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.

 **Let op;** de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.



 Verwijder de afdichting van het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet loskomen van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.



De schroeven op het deksel dienen opnieuw goed te worden vastgedraaid met een schroevendraaier om vonkvorming te voorkomen.

TABEL MET STORINGEN EN FOUTEN

Storing/fout	Oplossing
Sensors werken niet, de display blijft donker ...	Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.
De zekering valt meerdere keren uit..	Bel de servicedienst .
Ovenverlichting werkt niet ...	Vervang de lamp zoals aangegeven in het hoofdstuk "Vervanging van de lamp".
Gebak is slecht gebakken ...	Is de temperatuur goed ingesteld? Is de deur goed gesloten?
In de verschijnt ERRXX ... * XX betekent het nummer van de fout.	Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in. Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.
Water wordt niet in het stoomsysteem gepompt.	Controleer het waterniveau in het reservoir Te laag waterniveau in het reservoir Controleer of de aansluitslangen aan de achterzijde van het reservoir open zijn en de gaten niet verstopt.
Er verschijnen vonken in de oven.	Controleer of de afdekplaatjes van de lampen correct zijn geplaatst en of alle afstandhouders op de geleiderails zijn geplaatst.

Als u er ondanks de adviezen niet in bent geslaagd de fouten op te lossen, bel dan de servicedienst. Het oplossen van problemen, die voortkomen uit een onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat, vallen niet onder de garantie. De kosten van het verhelpen van het defect wordt door de gebruiker zelf gedragen.



Maak bij elke reparatie het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die zonder gevaar voor het milieu gerecycled, weggedaan of vernietigd kunnen worden. Met dit doel is de verpakking op de juiste manier gemerkt.

Het symbool op het product en de verpakking duidt aan, dat met het product niet kan worden omgegaan zoals met gewoon huishoudelijk afval. Het product moet worden weggebracht naar een adequate inzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met een juiste behandeling van het afgedankte apparaat kunt u meehelpen negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Voor meer informatie over het verwijderen van uw afgedankte apparaat kunt u zich richten tot de gemeentelijke autoriteiten voor afvalverwerking of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

Wij behouden ons het recht voor tot mogelijke veranderingen en fouten in deze gebruiksaanwijzing.



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

Houd het volledige typenummer bij de hand als
u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie op de garantiekaart.



Pelgrim



COS824MAT
COS824RVS
COS834MAT
COS834ANT

Notice d'utilisation
Four à vapeur et micro-ondes combiné

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons cette notice détaillée pour vous permettre de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.



Information importante



Conseil, remarque

SOMMAIRE

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	MISES EN GARDE
4 Avant de raccorder le l'appareil	
6 FOUR À VAPEUR ET MICRO-ONDES COMBINÉ	PRÉSENTATION
9 Caractéristiques de l'appareil - plaque signalétique (en fonction du modèle)	
10 Bandeau de commandes	
12 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
12 Cuisson à la vapeur	
13 Remplissage du réservoir d'eau	
14 Fonction des micro-ondes	
15 PREMIÈRE UTILISATION	
16 Vérification de la dureté de l'eau	
17 SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES	RÉGLAGES ET CUISSON
18 A) Cuisson par sélection du type d'aliment (Mode automatique - Auto)	
20 B) Cuisson par sélection du mode de fonctionnement (Mode professionnel et mode vapeur)	
28 C) sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris)	
29 D) Cuisson à la vapeur (Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur)	
31 E) Cuisson aux micro-ondes	
32 DÉMARRAGE DE LA CUISSON	
32 FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR	
33 SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	
35 SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
37 ENTRETIEN & NETTOYAGE	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
38 Nettoyage conventionnel	
39 Programme de nettoyage à la vapeur (nettoyage vapeur)	
40 Nettoyage du système vapeur	
41 Nettoyage du filtre en mousse	
42 Démontage et nettoyage des gradins en fil	
43 Remplacement de l'ampoule	
44 GUIDE DE DÉPANNAGE	DÉPANNAGE
45 MISE AU REBUT	

AVANT DE RACCORDER LE L'APPARELL



Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Utilisation sûre et correcte du four à vapeur

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, laissez-le quelques temps à la température ambiante pour que les composants puissent s'adapter à la chaleur de la pièce. Si le four est stocké dans un local où la température est proche de 0°C ou inférieure, certaines pièces – en particulier les pompes – risquent d'être endommagées.

N'utilisez pas le four dans une pièce où la température est inférieure à 5°C. Au-dessous de ce seuil, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Si vous mettez le four en marche dans ces conditions, vous pourriez détériorer la pompe.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, déconnectez-le du réseau électrique.

Ne mettez dans le four aucun objet susceptible de provoquer un danger lorsqu'on le met en marche.

N'utilisez pas d'eau distillée, car elle est impropre à la consommation (par exemple l'eau distillée pour batteries à laquelle on ajoute de l'acide).

Lorsque vous ouvrez la porte du four (fonctionnant en mode vapeur) après ou pendant la cuisson, veillez à la mettre en position complètement ouverte, sinon la vapeur sortant de la cavité pourrait nuire au bon fonctionnement du bandeau de commandes.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, il reste encore de la vapeur dans le four. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution, car la vapeur pourrait occasionner des brûlures. Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait refroidi à la température ambiante.

Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir d'eau ; elle peut donc être brûlante. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir.

Afin d'éviter la formation de tartre, laissez la porte du four ouverte après la cuisson pour que la cavité refroidisse à la température ambiante.

Il est déconseillé d'ouvrir la porte durant le cycle vapeur, car cela augmente la consommation d'électricité et la formation de condensat.

Utilisation sûre du four à micro-ondes

Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Pour cette raison, n'utilisez pas de récipients en métal. Les ustensiles de cuisine conçus pour les micro-ondes peuvent être employés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les récipients appropriés, consultez les instructions ci-dessous et servez-vous toujours du plat en verre inséré sur le gradin n°1 lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Barquettes jetables en carton ou polyester	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques 	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four • Verrerie fine • Bocaux en verre 	✓ ✓X ✓X	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé

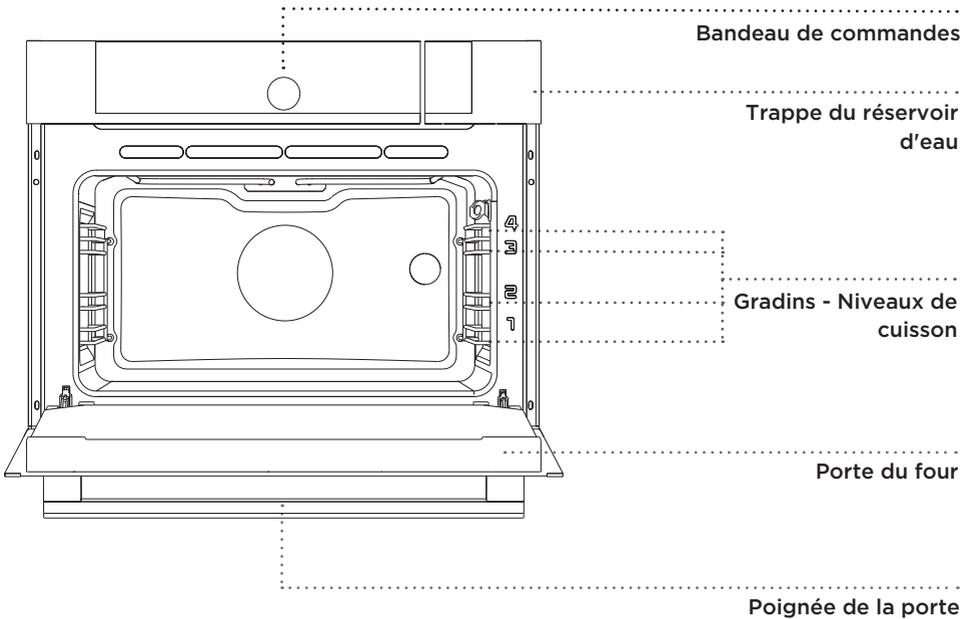
✓X : Prudence

X : Dangereux

FOUR À VAPEUR ET MICRO-ONDES COMBINÉ

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - SELON LE MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill ; la 1ère glissière accueille le plat en verre lors de la cuisson en mode micro-ondes.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les résistances, le ventilateur et les micro-ondes ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

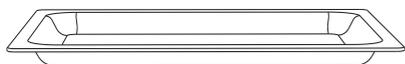
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)



Le **PLAT EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson, y compris les micro-ondes ; il peut aussi faire office de plat de service.



N'utilisez pas la grille, la lèchefrite profonde, le kit vapeur, ou tout autre ustensile en métal avec un mode de cuisson incluant les micro-ondes.

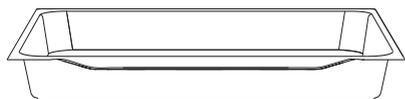


La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

 La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



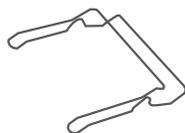
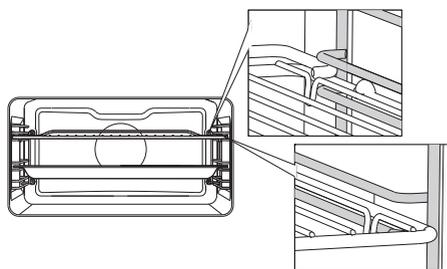
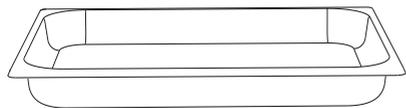
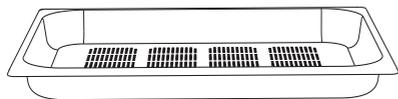
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

 Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage profond, ne le placez jamais sur le premier gradin. Mettez-le au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril.

 Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.



Le **KIT VAPEUR (INOX)** sert à la cuisson à la vapeur. Placez le plat perforé à un niveau moyen et la lèche-frite sur le gradin juste en-dessous.

Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèche-frite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.

La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsque la cuisson est terminée.

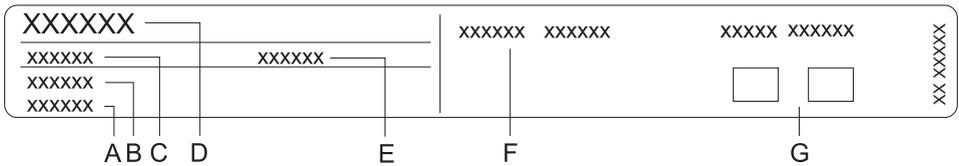
PRODUIT DÉTARTRANT pour nettoyer le circuit de vapeur.

BANDELETTE DE PAPIER RÉACTIF pour tester la dureté de l'eau



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL - PLAQUE SIGNALÉTIQUE (EN FONCTION DU MODÈLE)

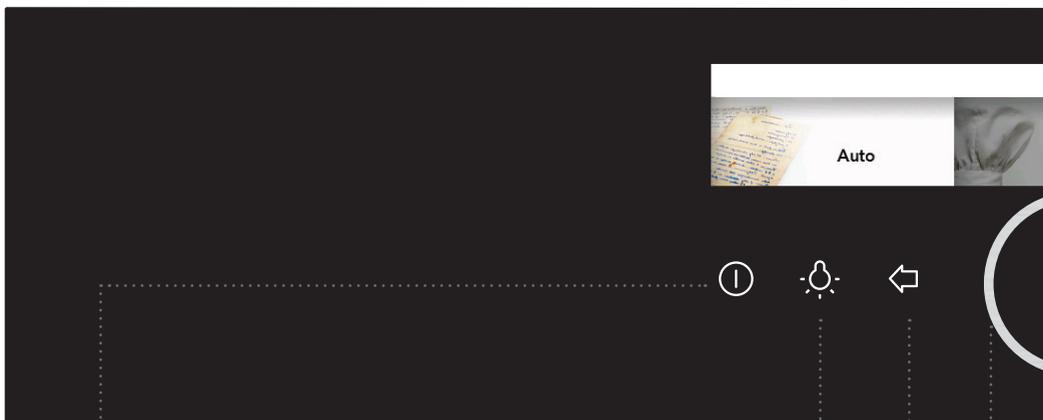


- A N° de série
- B Code
- C Type
- D Marque
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- G Symboles de conformité

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

BANDEAU DE COMMANDES

(en fonction du modèle)



1 TOUCHE
MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE
MARCHE/
ARRÊT DE
L'ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR

3 TOUCHE
RETOUR

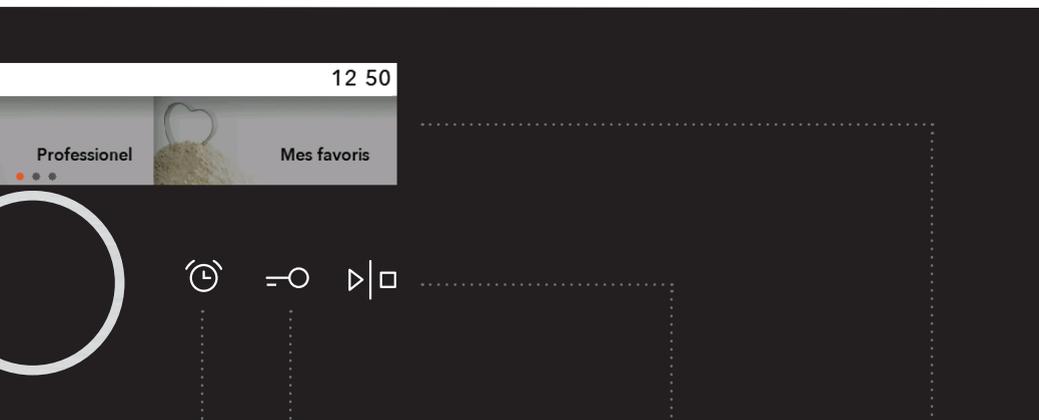
Appui bref: retour
au menu précédent.

Appui long : retour
au menu principal.

4 BOUTON de
sélection et de
VALIDATION

**Sélectionnez les
réglages** en tournant
le bouton.

**Validez votre
sélection** en
appuyant sur le
bouton.



5 COMPTE-MINUTES / ALARME

6 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

7 TOUCHE DÉPART/STOP

Appui long: START

Appui long durant l'opération: STOP

8 ÉCRAN - affiche tous les réglages

NOTE:

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez tout ce qui est à l'intérieur du four, y compris les protections de transport. Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le chauffer pendant une heure à 200°C en convection naturelle, sans aucun aliment à l'intérieur. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la cuisine lors de la première utilisation.

CUISSON À LA VAPEUR

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve toute la saveur des aliments. Cette méthode ne dégage aucune odeur.

Avantages de la cuisson à la vapeur :

La cuisson commence avant que la température du four soit montée à 100°C. La cuisson lente est également possible à basse température.

Elle est diététique : elle préserve les vitamines et minéraux, car seule une faible proportion d'entre eux se dissout dans l'eau de condensation qui touche les aliments.

Il est inutile d'ajouter des matières grasses. La vapeur respecte les qualités organoleptiques des aliments. Elle n'y ajoute aucune odeur, et pas davantage le goût du gril ou de la poêle. De plus, elle n'enlève rien aux aliments, puisqu'ils ne baignent pas dans l'eau.

La vapeur ne diffuse ni les odeurs, ni les saveurs, et cela signifie que l'on peut cuire en même temps la viande, le poisson et les légumes.

La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler, réchauffer, ou garder les préparations au chaud.

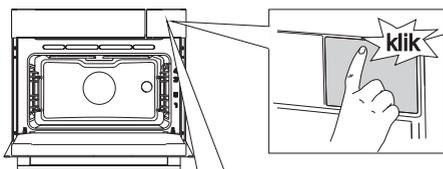
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le RÉSERVOIR D'EAU fournit au générateur de vapeur une alimentation en eau autonome. Il contient environ 1,3 litre (rempli au niveau maximum indiqué par un repère). Cette quantité suffit pour 3 heures de cuisson avec le programme vapeur le plus long (Chaleur tournante et vapeur avec option "élevée").

 Nettoyez le réservoir d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.



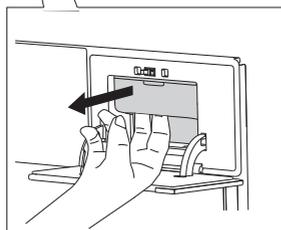
Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C (+/-10°C).



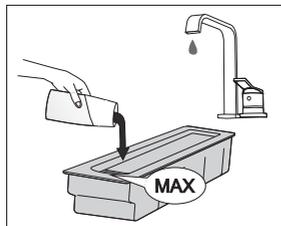
1 Ouvrez la trappe du réservoir en appuyant sur l'autocollant.



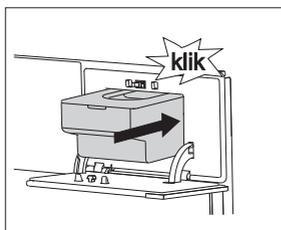
Vous pourrez l'enlever plus tard.



2 Retirez le réservoir de son logement en le saisissant par sa poignée en creux.



3 Enlevez le couvercle, puis nettoyez le réservoir à l'eau claire et remettez le couvercle en place. Avant utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère MAX.



4 Remettez le réservoir dans son logement et poussez-le vers le fond jusqu'à ce que vous entendiez un petit "clic". Ensuite, refermez la trappe en appuyant dessus.



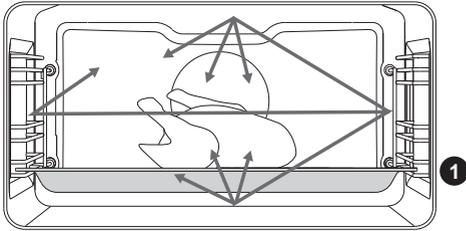
Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramené dans le réservoir. Vous pouvez nettoyer le réservoir et son couvercle dans le lave-vaisselle, ou à la main avec un détergent liquide usuel non abrasif.

FONCTION DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou l'aspect des produits.

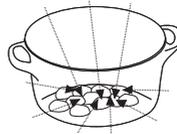
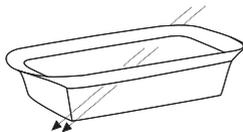
Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge.

Leur fréquence moyenne est de 2450 MHz.



Leurs propriétés sont les suivantes :

- elles sont réfléchies par le métal,
- elles traversent les autres matériaux,
- elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules s'agitent rapidement, ce qui élève sa température.

Les ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur de 2,5 cm environ ; si les aliments sont plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction, comme en cuisson traditionnelle.



Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes si le four est vide.

PREMIÈRE UTILISATION

SÉLECTION DE LA LANGUE

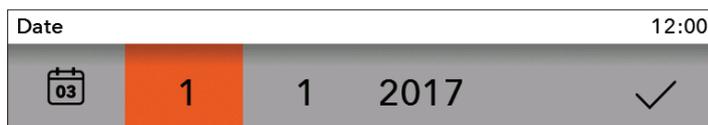
Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, il faut sélectionner la langue d'affichage désirée. L'anglais est la langue par défaut.

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner la langue voulue. Validez votre sélection.

RÉGLAGE DE LA DATE



Appuyez sur le BOUTON pour régler le JOUR, le MOIS et l'ANNÉE. Tournez le BOUTON pour valider vos réglages avec la coche.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Appuyez sur le BOUTON pour mettre l'horloge à l'heure. Validez votre réglage avec la coche.

 Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).

Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmeur n'est en cours (voir le chapitre SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Il faut tester la dureté de l'eau avant la première utilisation.

L'icône "**Eau très dure**" s'affiche à l'écran.



La dureté de l'eau a été réglée en usine sur le degré le plus élevé (réglage par défaut).



	4 barres vertes	Eau très douce
	1 barre rouge	Eau douce
	2 barres rouges	Eau moyennement dure
	3 barres rouges	Eau dure
	4 barres rouges	Eau très dure

Trempez dans l'eau une bandelette de papier réactif (fourni avec l'appareil) pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis comptez le nombre de barres sur le papier. Entrez le nombre de barres dans l'appareil. Tournez le BOUTON.

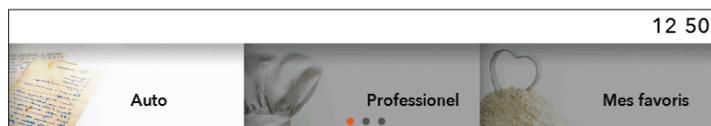
MODIFICATION DU RÉGLAGE RELATIF À LA DURETÉ DE L'EAU

Vous pouvez aussi régler la dureté de l'eau à partir du menu SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX.



Si vous ne réglez pas correctement la dureté de l'eau, ceci affectera le bon fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie.

SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu voulu. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON. Le NOM du menu sélectionné apparaît en haut de l'écran.



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.

A) Auto

Avec cette méthode, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et de l'heure de fin de cuisson.

Ce programme offre un grand choix de recettes pré-réglées, révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

B) Pro

Cette méthode offre des combinaisons de réglages prédéfinies pour des préparations particulières. Vous pouvez rectifier les réglages.

C) Mes favoris

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Vous pouvez sauvegarder vos paramètres favoris dans la mémoire du four pour les retrouver la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

D) Vapeur

Ce mode de cuisson naturel préserve toute la saveur des aliments.

E) Micro-ondes

Ce mode convient à la cuisson et à la décongélation des aliments.

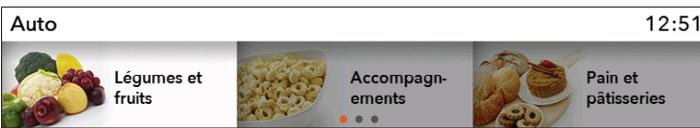
A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (Mode automatique - Auto)



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu **Auto**. Validez en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez le type d'aliment et sa préparation. Validez votre sélection.



Les valeurs préréglées s'affichent à l'écran. Vous pouvez rectifier la quantité, le degré de cuisson et le départ différé (heure de fin de cuisson).

- 1 Quantité
- 2 Degré de cuisson
- 3 Départ différé
- 4 Durée de cuisson
- 5 Mode de cuisson et gradin préconisé
- 6 Mode professionnel (Pro).



Si vous sélectionnez l'icône  dans le menu Automatique, le programme ouvre le menu Professionnel (Pro) (voir le chapitre CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT).

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

PRÉCHAUFFAGE

En mode **Auto**, le programme de cuisson pour certaines préparations inclue le préchauffage .

Lorsque vous sélectionnez l'aliment, les messages suivants s'affichent: "**Le programme sélectionné comporte un préchauffage.**" (Validez votre sélection avec le BOUTON.) "**Le préchauffage commence.**" N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée s'affichent alternativement à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : "**Préchauffage terminé.**" Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.



Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

B) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (Mode professionnel et mode vapeur)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et choisissez le menu **Pro**. Validez votre sélection.



Choisissez vos propres **réglages de base**.

RÉGLAGES DE BASE

- 1 préchauffage
- 2 mode de cuisson (voir le tableau des **MODES DE CUISSON**)
- 3 température du four

RÉGLAGES COMPLÉMENTAIRES

- 4 Durée de cuisson (voir le chapitre **FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON**)
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre **Cuisson par étapes**)
- 6 Injection de vapeur (voir le chapitre **INJECTION DE VAPEUR**)

PRÉCHAUFFAGE

Utilisez la fonction Préchauffage pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.

Quand l'icône  est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée apparaissent alternativement à l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

 Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

MODES DE CUISSON (selon les modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	CHALEUR DE VOÛTE + SOLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul gradin à la fois.	200	30-230
	CHALEUR DE VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150	30-230
	CHALEUR DE SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160	30-230
	PETIT GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	230	30-230
	GRAND GRIL La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	230	30-230
	GRAND GRIL + VENTILATEUR Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170	30-230
	AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs gradins à la fois.	200	30-230
	AIR PULSÉ La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs gradins à la fois.	180	30-230
	AIR PULSÉ ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation électrique durant la cuisson. Il convient à la cuisson de la viande et des pâtisseries.	180	120- 230
	CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30-230

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	RÔTISSAGE La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30-230

¹⁾ Ce mode de cuisson sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique conformément à la norme EN 60350-1.

Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	VAPEUR		
	CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR Ce mode sert à la cuisson et à la décongélation. Il permet une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. Trois options sont disponibles :		
	ÉLEVÉ : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande.	160	30-230
	MOYEN : réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin.		
	FAIBLE : Cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.		
	VAPEUR Utilisez ce mode pour tout type de viandes, plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est à dire toutes les préparations qui cuisent longtemps)	100	30-100
	SOUS VIDE La cuisine SOUS VIDE consiste à cuire les aliments dans un emballage étanche dont on a retiré l'air ; la cuisson a lieu à une température spécifique maintenue avec précision pendant une période prolongée. Cette méthode convient à la cuisson de la viande, du poisson, et de tous les fruits et légumes. Les aliments cuits sous vide gardent leur jus et développent pleinement leurs arômes.	50	30-95

MODE DE CUISSON	DESCRIPTION MIKROVALOVI	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)	PUISSANCE DES MICRO-ONDES (W)
	MICRO-ONDES Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments.	-	1000
	AIR PULSÉ + MICRO-ONDES Utilisez ce programme pour tout type de viande, les plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est-à-dire toutes les préparations qui doivent cuire longtemps).	160	600
	GRIL + VENTILAT. + MICRO-ONDES Utilisez ce mode combiné pour la viande coupée en tranches, le poisson et les légumes. La cuisson est rapide et les aliments seront appétissants et bien dorés.	200	600

PUISSANCE DES MICRO-ONDES	UTILISATION
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide des liquides (boissons, eau) et des plats contenant beaucoup de liquide. • Cuisson des préparations contenant beaucoup de liquide (soupe, sauce, etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre le chocolat. • Cuisson des poissons et fruits de mer ; réchauffage sur 2 niveaux. • Cuisson douce des haricots secs. • Réchauffage et cuisson des préparations délicates à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à basse température des produits laitiers ou des confitures.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation manuelle, ramollir le beurre ou les crèmes glacées.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des pâtisseries à la crème.

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

 L'icône °C clignote à l'écran jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. À ce moment-là, un signal sonore retentit. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson pendant l'opération.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez sélectionner les Fonctions du programmeur dans le menu Professionnel de base. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.



Durée de cuisson

Départ différé



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four. Réglez la durée de cuisson voulue et validez (la durée de cuisson maximale est de 10 heures).

L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence et s'affiche. Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran. Vous pouvez annuler tous les paramètres du programmeur en réglant la durée de cuisson à "0".



Réglage du départ différé

 Le départ différé n'est pas possible avec les modes de cuisson Petit gril, Gril double et Gril ventilé.

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson) (vous pouvez différer la fin de cuisson de 24 heures au maximum).

Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : 12.00

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON (2 heures).

La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14:00).

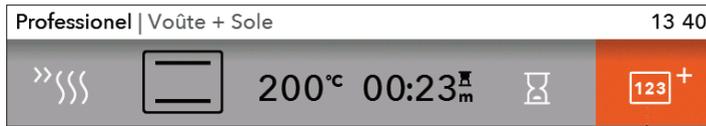
Sélectionnez ensuite HEURE DE FIN DE CUISSON et réglez le programmeur (18:00). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson. Le message suivant apparaît à l'écran : **"Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00"**.

 À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

Au bout de quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson. En choisissant différents réglages qui vont s'enchaîner au cours de la cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.



En mode Pro de base, les programmes Cuisson par étapes et Vapeur sont disponibles. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez :
Étape 1, Étape 2, Étape 3.
Validez vos réglages en appuyant sur le BOUTON.

 L'étape 1 est déjà enregistrée si vous avez réglé auparavant les Fonctions du programmeur.



Réglez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Validez vos réglages avec la COCHE en appuyant sur le BOUTON.



Durée de cuisson totale - fin

Progression de l'étape en cours

Température et durée de l'étape sélectionnée

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le four démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (une barre en bas de l'écran indique la progression de l'étape en cours). Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.

Cuisson par étapes 		Étape 1/2	11 07
	0 °C 19:58 s		240 °C 05:00 s
			11:32
			24:58s

 Si vous voulez annuler une étape après avoir lancé la cuisson, tournez le BOUTON, sélectionnez l'étape à supprimer et validez votre choix avec la croix (X). Seule une étape qui n'a pas encore commencée peut être annulée.

INJECTION DE VAPEUR

L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson des préparations suivantes :

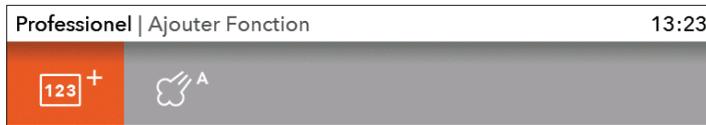
- **viande** (en fin de cuisson): elle sera plus juteuse et plus tendre ; grâce à l'injection de vapeur, il n'est plus nécessaire d'arroser le rôti pendant la cuisson. Type de viande : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, saucisses et poisson ;
- **pain et petits pains** : injection de vapeur pendant les 5 à 10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera plus croustillante et bien dorée ;
- **soufflés aux fruits ou aux légumes**, lasagnes, féculents, pudding ;
- **légumes**, pommes de terre, chou-fleur, brocoli, carottes, courgettes, aubergines.

Vous pouvez activer l'injection de vapeur en **mode Professionnel** lorsque vous sélectionnez la durée de cuisson. Cette dernière doit être assez longue pour permettre l'injection de vapeur.

 **La durée de cuisson totale ne peut pas être inférieure à 10 minutes.**



Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +**. Appuyez sur le BOUTON pour valider.



Tournez le BOUTON pour sélectionner l'icône voulue.
- Cuisson par étapes (Voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)
- Injection de vapeur avec 3 niveaux d'intensité

A) INJECTION DE VAPEUR PAR ÉTAPES

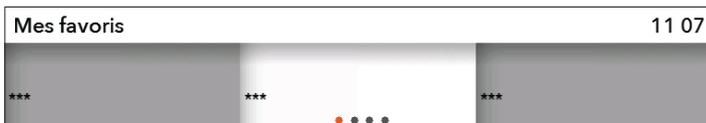
Réglez les étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES). Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +**. Le programme calcule automatiquement l'intervalle entre les injections en fonction de la durée de cuisson totale. Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération.

B) INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

L'injection de vapeur directe a lieu pendant la cuisson. Sélectionnez l'icône . Un message s'affiche : **"Voulez-vous injecter de la vapeur ?"** L'icône clignote jusqu'à ce que l'opération soit terminée. L'injection de vapeur directe peut être effectuée en trois étapes ; dans ce cas, l'icône disparaît de l'écran.

C) SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)

Lorsque la cuisson est entièrement terminée, le menu "Fin" apparaît. Si vous voulez enregistrer votre combinaison de réglages dans la mémoire du four, sélectionnez l'icône .



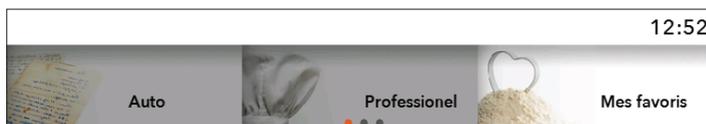
Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.



Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.



Entrez le nom de votre combinaison de réglages en tournant le BOUTON et en validant chaque lettre ; vous pouvez effacer un caractère avec la FLÈCHE. Validez le nom avec la COCHE.



Vous pouvez retrouver vos combinaisons de réglage préférées en sélectionnant **Mes favoris** dans le menu principal. Validez votre choix avec le BOUTON.



Les valeurs pré-réglées sont affichées à l'écran et vous pouvez les rectifier si nécessaire.

Lorsque le programme est terminé, le menu **Fin** apparaît. Si vous avez effectué des modifications, vous pouvez les enregistrer en sélectionnant l'icône . Sélectionnez le nom de la combinaison de réglages utilisée. Le message «**Le programme va être écrasé**» s'affiche à l'écran.

- Validez votre sélection pour enregistrer votre combinaison de réglages sous le même nom ou sous un nouveau nom.
- Vous pouvez aussi annuler votre sélection. Une page apparaît alors dans laquelle vous pouvez sélectionner un nouveau champ et enregistrer votre nouvelle combinaison de réglages.

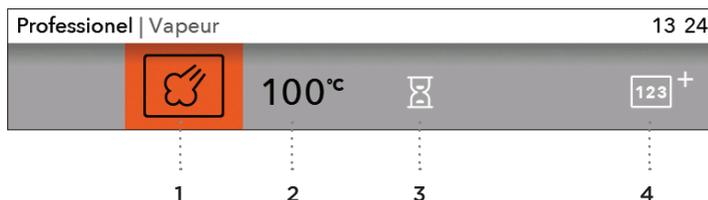
D) CUISSON À LA VAPEUR

(Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et sélectionnez le mode **Vapeur**. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez vos réglages de base :

- 1 Mode de cuisson
- 2 Température du four
- 3 Durée de cuisson
- 4 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)

 Utilisez la fonction préchauffage pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.

Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX. Utilisez le KIT VAPEUR pour cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre - si vous ne les préparez pas en sauce. Insérez le kit vapeur sur le 2ème gradin.

 Pour nettoyer l'intérieur du four, sélectionnez Chaleur tournante avec sole  à 170°C pendant 15 minutes. Dès que le programme est terminé, laissez la porte du four ouverte durant deux minutes au moins pour que la vapeur s'échappe et que l'intérieur de l'appareil sèche.

SOUS VIDE (CUISSON À LA VAPEUR)

Assaisonnez les aliments et placez-les dans un sachet pour mise sous vide et cuisson sous vide. Placez dans le plat perforé le sachet soudé contenant les aliments et insérez le plat sur le gradin à mi-hauteur du four.



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner **Extras**. Validez votre choix. Le menu EXTRAS s'affiche.



Tournez le BOUTON et sélectionnez **Sous vide**.



Sélectionnez la température et la durée de cuisson. Choisissez une longue durée à basse température.

Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les aliments du sachet. Pour développer leur saveur, vous pouvez les faire revenir rapidement dans de l'huile chaude.

E) CUISSON AUX MICRO-ONDES



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et sélectionnez **Micro-ondes**. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez les réglages en tournant le BOUTON, puis appuyez dessus pour valider.

1 2 3 4 5

- 1 Mode micro-ondes
- 2 Puissance des micro-ondes / température (pour les modes combinés)
- 3 Durée de cuisson
- 4 Départ différé
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)

En modes micro-ondes, la fonction du programmeur Départ différé n'est pas disponible.

Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération. Les réglages choisis et le compte à rebours s'affichent à l'écran.



Si vous avez choisi un mode de cuisson combiné aux micro-ondes, l'icône °C clignote jusqu'à ce que le four ait atteint la température réglée.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON



La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson. Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer la cuisson. Si vous voulez modifier les réglages durant la cuisson, appuyez sur le BOUTON et tournez-le.

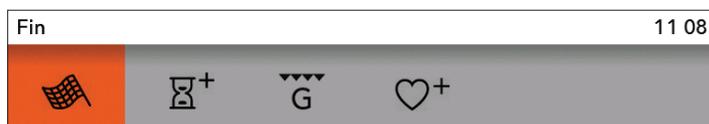
 La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.

 Vous pouvez mettre la cuisson en pause ou l'arrêter définitivement en appuyant sur la touche DÉPART/STOP.

"Programme en Pause. Voulez-vous l'arrêter ?" Après une pause, effacez le message en validant avec une CROIX. Pour arrêter la cuisson, validez avec une COCHE ; le menu Fin apparaît.

FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Lorsque la cuisson est terminée, le menu **Fin** apparaît.



Fin

Sélectionnez cette icône si vous considérez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



Ajouter durée

Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON).



Au gratin

Choisissez cette option pour faire dorer votre préparation après la cuisson.



Ajouter à Mes favoris

Cette fonction vous permet de sauvegarder dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de la réutiliser une prochaine fois.

 Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner **Extras**. Validez votre choix. Le menu des fonctions complémentaires s'affiche.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

Nettoyage à la vapeur

Ce programme permet d'enlever facilement les taches à l'intérieur du four.

(Voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.)

Décongélation

L'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler lentement les surgelés (pâtisseries, pain, viennoiseries, fruits).

En sélectionnant les icônes adéquates, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids ainsi que l'heure de début et de fin de la décongélation.

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

Maintien au chaud

Cette fonction sert à garder au chaud les préparations qui viennent de cuire. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Chauffe-plats

Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Régénération

Ce mode sert à réchauffer des préparations cuites à l'avance. Comme les aliments sont réchauffés à la vapeur, ils ne perdent pas leur qualité.

La saveur et la texture sont préservées comme si le plat venait d'être cuit à l'instant. On peut régénérer plusieurs préparations en même temps.

- Avec cette fonction, vous pouvez régler l'heure de début et de fin de la régénération.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.

Shabbat

Dans ce mode, réglez la température entre 85 et 180°C et la durée (74 heures maximum) correspondant aux activités du Shabbat. Effleurez la touche DÉPART pour lancer le compte à rebours. Un voyant s'allume à l'intérieur du four. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, sauf la touche Marche/Arrêt. À la fin, vous pouvez enregistrer les réglages.



En cas de coupure de courant, le mode Shabbat est annulé et le four revient à la position départ.

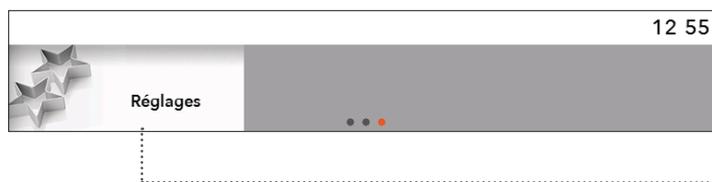


Attention : le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mode Shabbat.

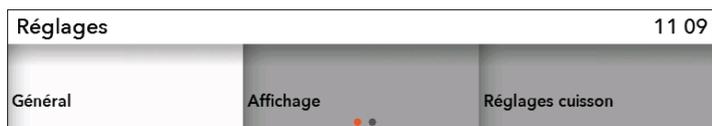
Sous vide

Ce programme cuit lentement et à la vapeur les aliments conditionnés sous vide. Les aliments emballés dans un sachet étanche cuisent à basse température. Ils développent pleinement leurs arômes et conservent plus de vitamines et minéraux.

SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Dans le menu principal, sélectionnez **Réglages** en tournant le BOUTON. Validez votre sélection.



Pour naviguer dans le menu, tournez le BOUTON. Pour valider chaque réglage, appuyez sur le BOUTON.

Réglages généraux

Langue—sélectionnez la langue dans laquelle vous voulez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Date—il faut régler la date après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine). Indiquez le jour, le mois et l'année.

Heure—après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'HORLOGE à l'heure. Dans le champ Heure, vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage : "Numérique" ou "Analogique".

Son—il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée).

Volume - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Bip de touche - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Bip de la touche DÉPART/STOP - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Mode Nuit - indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.

Appareil en Veille - l'écran s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

Réglages cuisson

Mes réglages aux micro-ondes

Intensité par défaut

Vapeur

- Détartrage.
- Dureté de l'eau.

Mode de cuisson

Informations sur l'appareil

Réglages par défaut

Éclairage du four pendant l'utilisation – l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson.

Éclairage du four – l'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage intérieur reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage en effleurant la touche Éclairage sur le bandeau de commandes.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Sécurité enfants ACTIVÉE"**. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche.



Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne se mettra pas en marche.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement interrompre ou arrêter définitivement la cuisson. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devez la désactiver avant de sélectionner un autre mode de cuisson.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Pour l'activer, effleurez la touche COMPTE-MINUTES. Le réglage maximum est de 24 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, tous les réglages complémentaires effectués par l'utilisateur restent en mémoire.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges grattantes. Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez jamais les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux et un détergent liquide. Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Porte du four

La porte est fixée au four et n'est pas amovible. Il ne faut donc pas essayer de la démonter.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incrustent pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

"Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc."

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

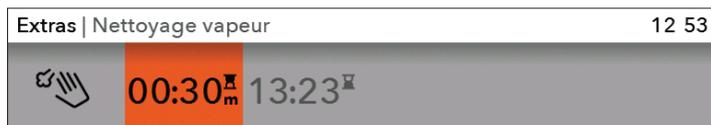
PROGRAMME DE NETTOYAGE À LA VAPEUR (NETTOYAGE VAPEUR)

Avant de lancer le nettoyage à la vapeur, enlevez les plus gros résidus alimentaires qui maculent l'intérieur du four.

Remplissez le réservoir avec de l'eau et réglez le programme Nettoyage vapeur.



Dans le menu principal, sélectionnez Extras, puis **Nettoyage vapeur**. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Effleurer la touche DÉPART.

Lorsque le programme est terminé, attendez que le four ait suffisamment refroidi pour essuyer l'intérieur en toute sécurité.

Lorsque le programme est terminé, les taches sur les parois émaillées se sont ramollies et le nettoyage est plus facile.

Essayez les taches avec une éponge humide.

 Si le nettoyage n'est pas parfait (en cas de tache particulièrement tenaces), recommencez-le.



Utilisez le programme de nettoyage lorsque le four a complètement refroidi.

NETTOYAGE DU SYSTÈME VAPEUR

La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau.

Dureté de l'eau	Degré français (10 mg/l de Ca CO ₃)	Nombre de barres colorées sur le papier réactif
Très douce	0 à 5°fH	4 barres vertes
Douce	5 à 12°fH	1 barre rouge
Peu dure	12 à 25°fH	2 barres rouges
Moyennement dure	25 à 37°fH	3 barres rouges
Dure	>37°fH	4 barres rouges

Pendant la cuisson à la vapeur, des minéraux peuvent s'accumuler dans le circuit vapeur. Il faut éliminer ces dépôts de temps en temps. Le message suivant apparaît alors à l'écran: **"Veillez exécuter la procédure de détartrage."**

Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi. Le processus de détartrage comprend le détartrage et le rinçage. Des messages fournissant des informations et vous indiquant ce que vous devez faire s'affichent à l'écran pendant tout le processus.

Nous vous conseillons d'utiliser le produit NOKALK pour le détartrage. C'est un détartrant extrêmement efficace, fabriqué exclusivement à base d'ingrédients naturels et entièrement biodégradables. La solution est non corrosive, non agressive et respectueuse de l'environnement.

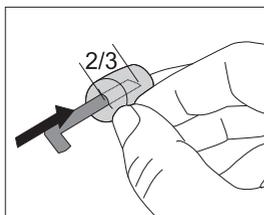
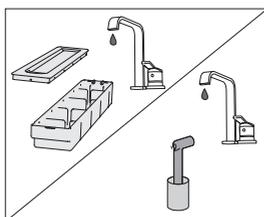
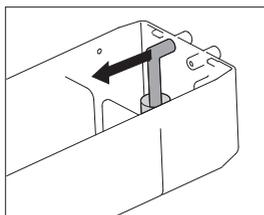
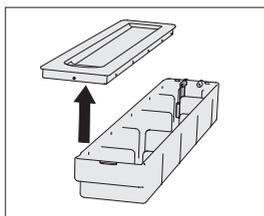
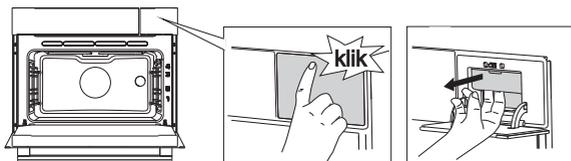
Ce produit a également un effet nettoyant et antibactérien, garantissant que les composants internes de l'appareil seront maintenus à un niveau d'hygiène optimal. Par conséquent, le bon goût des aliments seront préservé et la durée de vie de l'appareil sera prolongée.

1. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau.
2. Détartrage en cours.
3. Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.
4. Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et essuyez le four.

Nettoyez également le filtre en mousse (voir le chapitre NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE).

NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE

 Chaque fois que vous nettoyez le réservoir d'eau ou détartrez l'appareil, nettoyez aussi le filtre en mousse.



1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.

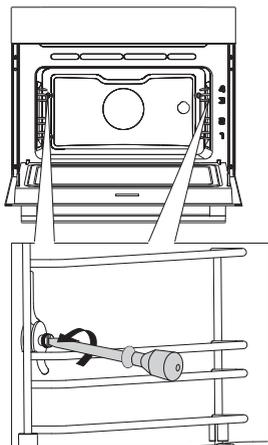
2 Détachez la tubulure d'arrivée d'eau de sa fixation.

3 Nettoyez sous l'eau courante la tubulure d'arrivée d'eau et le filtre en mousse. Rincez la mousse jusqu'à ce qu'on n'y voit plus aucune impureté ; de cette façon, vous serez sûr que l'appareil fonctionne correctement et préserve la saveur et l'arôme des aliments.

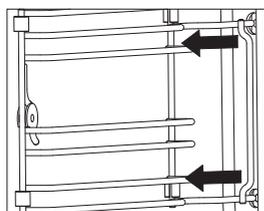
 Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

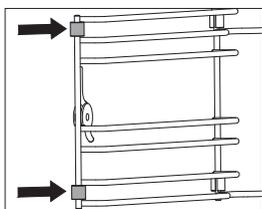
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.



2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.



Ne perdez pas les entretoises fixées aux gradins. Après le nettoyage, remettez les entretoises en place, sinon des étincelles pourraient se produire.



Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

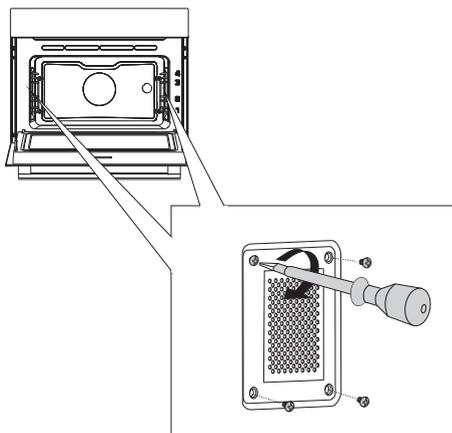
Lorsque vous remettez les gradins en place, veillez à les remonter sur le côté où ils étaient installés à l'origine.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

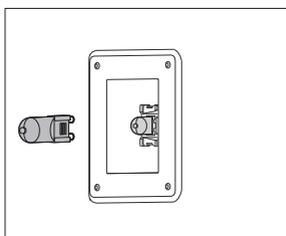
Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

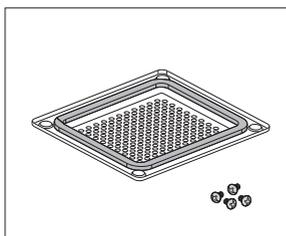


1 Dévissez les 4 vis du couvercle. Enlevez le couvercle et la vitre.



2 Retirez la lampe halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



 Le couvercle est entouré d'un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas du couvercle. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.



Revisssez fermement le couvercle avec un tournevis, sinon des étincelles pourraient se produire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur, ou bien débranchez la prise secteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de l'ampoule".
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent? Avez-vous bien fermé la porte du four?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * * XX est le code de l'erreur	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.
L'eau n'est pas pompée dans le circuit de vapeur.	Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir. Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. Vérifiez que les orifices et les tubes à l'arrière du réservoir d'eau ne sont pas obstrués.
Il y a des étincelles dans le four.	Vérifiez si le couvercle de l'éclairage est vissé correctement et si les entretoises sont bien en place sur les gradins. Assurez-vous que les gradins sont installés convenablement.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en désarmant le disjoncteur, ou bien en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.



Pelgrim

fr (12-21)

803705 / VER 4 / 22.12.2021